

Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**

(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

С.Ф. Бегунова

«29» августа 2025 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Новосибирск,
2025 г.

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 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»).

Разработчики:

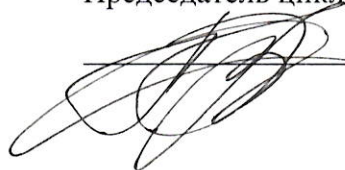
Бурматова Светлана Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Щербакова Наталья Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией экономических дисциплин

Протокол № 1 от «18» августа 2025 г.

Председатель цикловой комиссии

 О.В. Бессараб

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565, с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

разработке различных видов меню, разработке 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;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

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.

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 340 часов,
из них на освоение МДК-226 часов;
на практики:
учебную - 36 часов;
производственную – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК6. 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.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	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 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час			Практики		
				в том числе				
			Всего часов	лабораторные и практические занятия (часов)	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1-6.5.	Раздел.1 Планирование основных показателей производства	92	90	22	-			2
ПК 6.2. ПК 6.3.	Раздел 2. Организация процесса управления структурным подразделением	62	60	20	-			2
ПК 6.1-6.5.	Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	78	76	20	-			2
ПК 6.1-6.5	Учебная и производственная практики	108			-	36	72	
	ВСЕГО	340	226	66	-	36	72	6

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Планирование основных показателей производства			92	
МДК 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1. Производство продукции и оборот общественного питания	Содержание		16	
	1.	Сущность, состав, структура, характеристика оборота общественного питания.		2
	2.	Сущность, показатели производственной программы и пропускной способности торгового зала предприятий общественного питания.		2
	3.	Анализ и планирование производственной программы предприятия общественного питания.		2
	4.	Анализ и планирование оборота общественного питания.		3
	Практические занятия		6	
	1.	Расчет производственной мощности и пропускной способности торгового зала предприятий общественного питания.		
	2.	Планирование производственной мощности и пропускной способности предприятий общественного питания.		
	3.	Планирование оборота предприятий общественного питания разными методами.		
	Содержание		10	

Тема 1.2. Система снабжения предприятия общественного питания сырьем и товарами	1.	Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения.		2	
	2.	Анализ, нормирование и планирование товарных запасов.		2	
	3.	Сущность, значение и анализ товарооборачиваемости, методика ее определения.		2	
	4.	Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания. Продуктовый баланс, его показатели.		2	
	Практические занятия		2		
	1.	Проведение анализа товарных запасов и товарооборачиваемости предприятий общественного питания.			
	2.	Составление продуктового баланса предприятий общественного питания.			
Тема 1.3. Финансовые результаты деятельности предприятий общественного питания	Содержание		16		
	1.	Сущность валового дохода, источники его образования.			2
	2.	Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.			2
	3.	Многовариантные подходы к планированию валового дохода.			2
	4.	Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания. Формирование и использование прибыли предприятия.			3
	5.	Анализ и планирование прибыли предприятий общественного питания.			2
	Практические занятия		4		
	1.	Проведение анализа валового дохода, прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.			
	2.	Планирование валового дохода и прибыли предприятий общественного питания.			
Тема 1.4. Издержки производства и обращения	Содержание		14		
	1.	Сущность и классификация издержек производства и обращения предприятий общественного питания.			2
	2.	Анализ и планирование издержек производства и обращения.			2
	3.	Основные направления снижения издержек производства и обращения.			3
	Практические занятия		4		

	1.	Проведение анализа издержек производства и обращения.		
	2.	Планирование издержек производства и обращения.		
Тема 1.5. Оплата труда работников предприятий общественного питания	Содержание		12	
	1.	Социально – экономическая сущность оплаты труда. Формы и системы оплаты труда.		2
	2.	Фонд заработной платы: состав и структура.		2
	3.	Методика расчета заработной платы работникам предприятий общественного питания.	3	
	Практические занятия		6	
	1.	Расчет заработной платы работникам предприятий общественного питания.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			2	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
Раздел ПМ 2. Процесс управления структурным подразделением			62	
МДК 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Тема 2.1. Планирование выполнения работы исполнителями	Содержание		4	
	1.	Понятие и сущность планирования, виды и процесс планирования понятие целеполагания. Особенности планирования и прогнозирования.		2
	2.	Текущее планирование: принципы и виды планирования работы подчиненного		2
	Практические занятия		4	
	1.	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.		

	2.	Разработка плана рабочего дня специалиста. Разработка плана графика работы с учетом потребностей организации.		
Тема 2.2. Организация и координация деятельности исполнителей.	Содержание		12	2
	1.	Организационные структуры организации питания: понятие, виды, принципы создания структур.		
	2.	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности в области питания.		
	3	Характеристика подразделений организаций питания: (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). Области ответственности служб.		
	4.	Понятие и сущность организации деятельности. Принципы организации		
	5.	Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Процессы взаимодействия служб организации питания. труда. Делегирование полномочий руководителя.		
	6.	Научная организация труда (НОТ). Организация работы коллектива, организация рабочих мест исполнителей.		
	Практические занятия		6	
	1.	Изучение и анализ должностных обязанностей специалиста в области общественного питания, правил организации работы.		
	2.	Разработка схемы эргономичного рабочего места специалиста.		
	3.	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции		
Тема 2.3. Мотивация персонала и методы мотивации.	Содержание:		12	2
	1.	Мотивация: понятие, процесс мотивации, иерархия потребностей А.Маслоу.		
	2.	Методы мотивации персонала: понятие, требования, система методов.		
	3.	Материальное стимулирования работников питания: виды, особенности применения.		

	4.	Методы административного и дисциплинарного воздействия на подчиненных.		
	5.	Социально-психологические методы: понятие, особенности применения. Характеристика видов воздействия.		
	6.	Конфликты как следствие неэффективного управления: понятие , причины, способы решения конфликтов.		
	Практические занятия		4	
	1.	Разработка системы мотивации персонала структурного Подразделения предприятия питания.		
	2.	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.		
Тема 2.4. Контроль за деятельностью исполнителей	Содержание		6	2
	1.	Технология процесса контроля, виды и объекты контроля. Этапы процесса контроля.		
	2.	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ исполнителями. Разработка оценочных заданий для исполнителей. Применение дисциплинарных процедур в организации.		
	Практические занятия		2	
	1.	Разработка показателей оценки труда исполнителей.		
Тема 2.5. Кадровое обеспечения предприятий питания.	Содержание		6	2
	1.	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при наборе и отборе персонала организации.		
	2.	Адаптация и обучение персонала организации: понятие, процедура, значение.		
	3.	Аттестация персонала : понятие, формы ,процедура в системе питания.		
	Практические занятия		2	
1.	Составление резюме для соискания должности повара (кондитера и др) . Составление презентации соискателя.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			2	

Подготовка презентационного материала к практическому занятию с использованием методических рекомендаций преподавателя.			
Раздел ПМ 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации		78	
МДК 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
Тема 3.1 Документация хозяйственных операций и инвентаризация	Содержание		4
	1.	Понятие о документах. Документация, её сущность и значение. Реквизиты документов. Требования к составлению документа. Способы исправления ошибок.	2
	2.	Классификация документов.	2
	3.	Порядок приемки. Проверка и обработка документов. Понятие и основные этапы документооборота. Хранение документов и передача их в архив.	2
	4.	Инвентаризация имущества и обязательств: понятие, назначение, сущность, общие правила проведения.	2
	Практические занятия		2
	1.	Заполнение основных форм унифицированных первичных документов. Исправление ошибок.	
Тема 3.2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	Содержание		12
	1.	Виды цен, применяемые в общественном питании. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления.	2
	2.	Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2
	3.	План - меню, его содержание и назначение.	2
	4.	Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий.	2
	5.	Калькуляция цен на кондитерскую продукцию собственного производства.	2

	6.	Определение норм вложения сырья различной кондиции с учетом взаимозаменяемости продуктов.		2
	Практические занятия		2	
	1	Калькуляция цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда способности предприятия общественного питания. Калькуляция цен на соусы, вторые блюда, гарниры.		
Тема 3.3. Учет сырья, товаров и тары в кладовых	Содержание		12	
	1.	Материальная ответственность.		2
	2.	Источники и учет поступления сырья, продуктов, товаров и тары. Документальное оформление		2
	3.	Отпуск продуктов и тары из кладовой. Документальное оформление.		2
	4.	Отчетность материально-ответственных лиц по товарам и таре.		2
	5.	Товарные потери. Документальное оформление.		2
	6.	Инвентаризация продуктов и тары в кладовой, документальное оформление.		2
	Практические занятия		4	
	1	Оформление доверенностей. Составление документов на поступление товаров и тары. Составление документов на отпуск товаров и тары из кладовой.		
	2	Составление товарного отчета, товарной книги. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.		
Тема 3.4. Учет сырья, на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	Содержание		10	
	1.	Материальная ответственность на производстве.		2
	2.	Документальное оформление поступления сырья на производство и реализации (отпуска) готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания.		2
	3.	Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве.		2
	4.	Документальное оформление операций специализированных цехов.		2

	Практические занятия		4	
	1.	Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. Составление первичных документов по реализации и отпуску продукции в кондитерских цехах.		
	2.	Составление отчетности о реализации и отпуску изделий кухни, ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.		
3.5. Учет операций в буфетах	Содержание		4	
	1.	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки.		2
	2.	Порядок составления товарных отчетов.		2
	3.	Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах, сдаче выручки, товарного отчета.		
Тема 3.6. Учет денежных средств в кассе	Содержание		2	
	1.	Учет кассовых операций.		2
	2.	Основные правила ведения и документального оформления кассовых операций		2
	3.	Инвентаризация денежных средств, денежных документов. Порядок проведения инвентаризации и документальное оформление.		2
	Практические занятия		2	
	1	Составление приходных и расходных документов по кассе. Составление отчета кассира. Составление акта инвентаризации денежных средств.		
Тема 3.7. Учет денежных средств на расчетном счете	Содержание		2	
	1.	Порядок открытия расчетного счета		2
	2.	Формы наличных расчетов		2
	3.	Формы безналичных расчетов		2
Тема 3.8. Учет расчетов	Содержание		10	

по оплате труда	1.	Учет использования рабочего времени и норм выработки.		2
	2.	Расчет заработной платы различным категориям работникам, надбавок, доплат, компенсаций.		2
	3.	Порядок расчета среднего заработка. Расчет труда за дни отпуска. Расчет пособий по временной нетрудоспособности.		2
	4.	Удержания из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Оформление табеля учета использования рабочего времени.		
	2.	Расчет заработной платы при повременной и сдельной формах оплаты труда. Расчет удержаний из заработной платы. Составление расчетно - платежной ведомости.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.			2	

<p align="center">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: Ознакомление с отраслевыми особенностями организаций питания Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p>	36	

Производственная практика

Виды работ:

Ознакомление с Уставом организации питания.

Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.

Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4.

Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.

Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.

Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.

Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.

Участие в проведении инвентаризации на производстве.

Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.

Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.

Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12.

Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.

Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.

Разработка различных видов меню.

Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.

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

Оценка качества готовой продукции.

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

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

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

Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам

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

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

<p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>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>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>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>Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.</p> <p>Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	340	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличие учебного кабинета гуманитарных и социально – экономических дисциплин, Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты нормативных документов;
- комплекты бухгалтерских бланков;
- учебно – методические рекомендации для проведения практических занятий;

- наглядные пособия (образцы заполненной документации);

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- мультимедийный проектор;
- базовое программное обеспечение;
- видеофильмы (видеоуроки);
- интерактивная доска, ноутбук;
- акустическая система.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно – правовые акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности РФ. Утв. приказом Минфина от 29.07.98 г. № 34н.
5. Положение по бухгалтерскому учету “Учет материально-производственных запасов” ПБУ 5/01.
6. Положение по бухгалтерскому учету “Бухгалтерская отчетность организации” ПБУ 4/99.
7. Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств. Утв. приказом Минфина РФ от 13.06.95г. № 49.
8. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 №402-ФЗ

Основные источники:

1. Ю.А. Бабаев Ю.А ., Петров А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / - М.: ИНФРА-М, 2022. - 352 с.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: 2—е изд. перераб. И доп. – Москва: издательства Юрайт, 2023 г. – 390 с.
3. Богаченко В.М. Бухгалтерский учет: Учебник. Гриф МО - РнД.: Феникс, 2021.- 512 с.
4. Басховский, Л.Е. Менеджмент: учеб. пособие / Л.Е. Басховский. – М.: ИНФРА-М, 2022г.- 504с.
5. Виханский, О. С. Менеджмент : человек, стратегия, организация, процесс: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. – М.: МГУ, 2023 г.- 345с.
6. Герчикова, И.Н. Менеджмент: учебник /И.Н. Герчикова. – Изд. 2-е, перераб. и доп. - М.: Банки и биржи,. – 2022 г. – 178с.
7. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет: Гриф МО . - М.: Академия, 2023.-336с
8. Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб. пособие . – М.: Форум: ИНФРА-М, 2024 г.- 304с.
9. Косьмин А.Д. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования/ А.Д. Косьмин, Н.В. Свитницкий, Е.Н. Косьмина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 . – 208с.
10. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2022. - 464 с

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Мн.: Новое знание, 2023. – 344с.
2. Николаева Г.А., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: Приор, 2021.
3. Пешкова Т.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание. – М.: Альфа – М, 2021.- 284с.
4. Экономика предприятий торговли и общественного питания / Под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2023. – 324с.
- 5 Петров А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 348 с.
6. Журнал «Питание и общество».
7. Журналы: «Главбух», «Бухгалтерский учет»

Интернет ресурсы:

1. http://www.top-personal.ru/img/top_logo.gif - журнал Управление персоналом

2. <http://www.aup.ru/stp/img/ml.gif> - административно - управленческий портал
3. <http://sup.pro-personal.ru/bitrix/templates/sup/images/logo.gif> - справочник по управлению персоналом
4. <http://www.glavbukh.ru/> официальный сайт журнала «Главбух»
5. <http://foodis.ru/> - общепит: информационный сайт
6. <http://100menu.ru/> Электронный сборник рецептур, для предприятий общественного питания
7. <http://www.restology.ru/> Калькуляция блюд кафе, ресторанов, общепита
8. <http://foodcost.ru/services/> Кулинарные сервисы и готовые технико-технологические карты блюд

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для получения знаний в рамках профессионального модуля **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** предусмотрены следующие формы и методы организации образовательного процесса:

- занятия в форме лекций;
- лекций с элементами беседы;
- работа с нормативными документами;
- решение практических задач и кейс - стадиз;
- обработка бухгалтерских документов;
- компьютерное тестирование;
- проведение уроков с использованием мультимедийных технологий.

Более углубленное изучение модуля осуществляется на учебной и производственной практике с использованием нормативно – технологической документации:

- ГОСТ Р 50763 – 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

При этом студенты самостоятельно разрабатывают оценочные задания и нормативно - технологическую документацию.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля **«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; 	

<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте -</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; - оценивать результаты обучения 	<p>заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -</p> <ul style="list-style-type: none"> практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		практикам
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	– понимание значимости своей профессии	

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;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- понимание необходимости соблюдения здорового образа жизни	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в	

иностранном языках;	профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (deskрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в 16 сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психо активных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий педагог - психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12

Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.;	ЛР 13
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	ЛР 14
Стремящийся к участию в конкурсах профессионального мастерства и в проектной деятельности.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии)	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации² (при наличии)	
...	ЛР
	ЛР
	ЛР ...
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями³ (при наличии)	
...	ЛР
	ЛР
	ЛР ...
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁴ (при наличии)	
...	ЛР
	ЛР
	ЛР ...

¹ Разрабатывается ФУМО СПО.

² Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

³ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁴ Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

**7. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Содержание и формы деятельности <i>Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), проектная сессия, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	Участники <i>(курс)</i>	Место проведения	Период проведения <i>(месяц)</i>	Ответственные	Коды ЛР
Экскурсия в бизнес инкубатор	2,3	Бизнес инкубатор, ул. Троллейная, д. 87/1	март	Ведущий преподаватель	Л1, Л14, Л15
Встреча с руководителем действующего предприятия общественного питания	2,3	Место нахождения компании	март	Ведущий преподаватель	Л1, Л14, Л15
Семинар «Моя профессия технолог – мое будущее»	2,3	техникум	март	Ведущий преподаватель	Л1, Л14, Л15
Деловая игра «Испорченный телефон»	2,3	техникум	март	Классный руководитель	Л1, Л14, Л15
Беседа «Профилактика сезонных инфекций»	2,3	техникум	март	Классный руководитель	Л1, Л14, Л15
Конкурс фоторабот «Профессией своей будь горд»	2,3	техникум	апрель	Классный руководитель	Л1, Л14, Л15
Беседа «Трудовые права молодежи»	2,3	техникум	апрель	Классный руководитель	Л1, Л14, Л15
Профилактические беседы на тему: «Питание-основа жизни»	2,3	техникум	апрель	Классный руководитель	Л1, Л14, Л15
Беседа: «Само презентация – путь к успеху на рынке труда»	2,3	техникум	май	Классный руководитель	Л1, Л14, Л15

Беседа мастера боится»	«Дело	2,3	техникум	май	Классный руководитель	Л1, Л14, Л15
-----------------------------------	--------------	-----	----------	-----	--------------------------	-----------------

Разработчики:

ЧПОУ «НКТ имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» преподаватель высшей квалификационной категории	С.И. Бурматова
ЧПОУ «НКТ имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» преподаватель высшей квалификационной категории	Н.В. Щербакова