

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***  
***ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***  
***ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА***

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск  
2020 год

СОГЛАСОВАНО

*И.И. Иванкина*  
зав. по УМР  
А.А. Иванкина  
27 августа 2020 года

Рабочая программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение  
Калининградской области профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**Разработчик:**

Кустова Я.В., преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли»,  
протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения  
Калининградской области профессиональной образовательной организацией  
«Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Д.И. Гаврилова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>17</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>22</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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

ПК 6.6	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию, организовывать документооборот
--------	---

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>организовывать документооборот</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>основные перспективы развития отрасли;</li> <li>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>классификацию организаций питания;</li> <li>структуру организации питания;</li> <li>принципы организации процесса приготовления кулинарной и</li> </ul>

	<p>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</p>
--	---

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **298 часов**

Из них на освоение МДК – 140 часов

на практики:

- учебную практику - 36 часов

- производственную практику (по профилю специальности) – 72 часа

на самостоятельную работу – 40 часов

на экзамен по модулю – 10 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ *ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА*

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем профессионального модуля, час.							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю	
			Всего	В том числе		Практическая подготовка обучающихся/ Практики				
				в том числе		Учебная				Производственная (по профилю специальности)
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
ПК 6.1- ПК 6.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	<b>Раздел 1.</b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>216</b>	<b>140</b>	70		<b>36</b>		<b>40</b>		
ПК 6.1- ПК 6.6 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>72</b>					<b>72</b>			
	Экзамен по модулю	<b>10</b>								<b>10</b>
	<b>Всего:</b>	<b>298</b>	<b>140</b>	70		<b>36</b>	<b>72</b>	<b>40</b>	-	<b>10</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ) ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>216</b>
<b>МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>140</b>
<p><b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных</p>	<p><b>20</b></p> <p>10</p>
<p><b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскурранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с</p>	<b>20</b>



	<p>типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	10
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>	20
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	10
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>	20
	1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к	

	<p>производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p> <p>2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	10
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	
	6. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	
	7. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<p><b>Содержание</b></p> <p>Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p>	20

	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	<b>Тематика практических занятий</b>	10
	1. Планирование производственного задания (программы)	
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	
	3. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	10
	1. Расчет производственной мощности	
	2. Расчет товарооборота	
	3. Расчет производительности труда	
	5. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	
	6. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	
	1. Оформление документов: дневного заборного листа	
	2. Разработка нормативно-технологической документации	
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности	<b>Содержание</b>	20
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации	

подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	
	<b>2.</b> Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	10
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	
<b>Самостоятельная работа</b>		40
<p>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</p> <p>2. Изучение отраслевых нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</li> <li>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</li> <li>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> </ul> <p>3. Анализ основных типов организаций питания.</p> <p>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</p> <p>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</p> <p>6. Изучение «Справочника руководителя»</p> <p>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p> <p>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</p> <p>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</p> <p>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</p> <p>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</p> <p>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</p> <p>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</p> <p>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</p>		
<b>Учебная практика</b>		36
<b>Виды работ</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отраслевые особенности организаций питания;</li> <li>2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню;</li> </ol>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>4. Управление персоналом в организациях питания;</li> <li>5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</li> <li>6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения;</li> <li>7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</li> <li>8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</li> <li>9. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>10. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля;</li> <li>11. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха;</li> <li>12. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера;</li> <li>13. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья;</li> <li>14. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>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.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>17. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> </ol>	72

<p>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>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.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>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.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
<b>Экзамен по модулю</b>	<b>10</b>
<b>Всего</b>	<b>298</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам

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

#### **Кабинеты:**

**3.1.1. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Компьютерного класса,** оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

#### **Лабораторий:**

##### **Учебная кухня ресторана,** оснащенная

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), каф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, ланетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, иксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные Конвекционная печь, Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф. Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки. Льдогенератор, Фризер, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный). Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер или процессор кухонный, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы

Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

### **3.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и имеется в наличии оборудование, инструмент, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка;

Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки. Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный),



Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр инфракрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной, Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**3.3. При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.**

#### **3.4. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **Печатные издания:**

##### **Основные источники:**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Кибанов А.Я. Управление персоналом : учебное пособие для студентов СПО / А.Я. Кибанов. — М.: КноРус, 2020
4. Новицкий Н.И. Организация производства: учебное пособие / Н.И. Новицкий. — М.: КноРус, 2019. — 350 с
5. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты: учебник / В.Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2019
6. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.
7. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Академия,2017
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 2: учебник для студентов СПО - М.: Академия,2017
10. 258. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019
11. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб. пособие для учащихся учреждений сред. проф. образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 64 с.

##### **Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 160 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. 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.
5. 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.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

#### **3.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной организации,

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 6.1</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>– точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>– актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- тестирования;</li> <li>- устных ответов;</li> </ul>
<p><b>ПК 6.2</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p><b>ПК 6.3</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>ПК 6.4</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</li> <li>–правильность выбора, оформления бланков;</li> <li>–правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</li> <li>–правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>–правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>–правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>–адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>–правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>–соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</li> <li>–адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</li> </ul>	<p>Производственной практике (по профилю специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- тестирования;</li> <li>- устных ответов;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>на</li> </ul>

<p>подчиненного персонала</p> <p><b>ПК 6.5</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p><b>ПК 6.6</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию, организовывать документооборот</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	<p>дифференцированном зачете по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам (по профилю специальности)</li> </ul>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> </ul>

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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>- устных ответов;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий; на дифференцированном зачете по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам (по профилю специальности)</p>
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ситуациях		
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	