
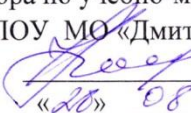


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»


---

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
  
«28» августа 2018г.  
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-методической работе  
ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»  
 /Н.Е.Горюшкина /  
«28» 08 2018г.

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

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО  
Генеральный директор  
ООО «Альпы-Гольф»  
 В. С. Королев  
« 28 » 08 2018 г.



г. Дмитров 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828)

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы 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 студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции:

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с д по делениями.
ПК 6.3.	Организовывать 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 категорий работников ни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников на рабочем месте</p>
<p>Уметь</p>	<p>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</p>
<p>Знать</p>	<p>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</p>

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

Всего –456 часов, в том числе:

**МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала**

Объем образовательной программы - 120 часов;

Учебная работа во взаимодействии с преподавателем – 104 часа;

Самостоятельная учебная работа обучающегося – 10 часов.

**Промежуточная аттестация – итоговое тестирование**

**Учебная практика по модулю 144 часа**

**Производственная практика по модулю 180 часов**

**Экзамен по модулю 12 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	вт.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа (проект), часов							
1	2		4	5	6	7	8	9
ОК 01-11 ПК 6.1-6.3	МДК.06.01 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	120	104	42	20			10
ОК 01-11 ПК 6.1-6.3	Учебная практика	144				144		
ОК 01-11 ПК 6.1-6.3	Производственная практика,	180					180	
	<b>Всего:</b>	456	104	42	20	144	180	10

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа	Объем часов
1	2	3
<b>МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>120</b>
Раздел 1. Управление те щей деятельностью подчиненного персонала		<b>56</b>
<b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	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	<b>2</b>
	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	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 3 1984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания, Подразделения, службы организаций питания, их ха акте истина, функции.	
<b>Тематика практических занятий</b>		
1, Изучение структуры производственных помещений организаций питания различного типа. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	<b>4</b>	
Тематика самостоятельной работы обучающихся		
Презентации по теме «Новые виды предприятий питания»		
<b>Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	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, преЙскуранты, ка ты ОСТ 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	<b>10</b>



<p><b>продукции, различных видов меню</b></p>	изделий.	<p><b>5</b></p>
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с 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.	
	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 посетителем и концепцией организации питания.	
	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.	
	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.	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, в соответствии с концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. 2. Выбор стиля оформления и способа презентации блюд по индивидуальным заданиям	
	<b>Тематика самостоятельной работы обучающихся</b>	
	Презентации по теме «Стили оформления помещений и меню на предприятиях питания»	
<p><b>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b></p>	<b>Содержание учебного материала</b>	<p><b>5</b></p>
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила качества 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 расходов	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь и хранения запасов, продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	

	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием заказом).	
	<b>Тематика самостоятельной работы обучающихся</b>	
	Доклады по теме «Разработка предложений по предотвращению возможных хищений на предприятиях общественного питания»	
<b>Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>
	Категории производственного персонала организации питания.	
	Организация деятельности персонала: определение состава и содержание деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания	
	Психологические типы характеров работников	
	<b>Тематика практических работ:</b>	
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений 2. Разработка системы мотивации персонала	
<b>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	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	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день, Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание программ	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учёта рабочего времени	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Планирование производственного задания программы и численности работников	
	Расчет численности работников на предприятии	
<b>Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</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.		

	<p>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учет и расход в процессе производства.</p> <p>Порядок заполнения документов по реализации и отпуск изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары, буфет, филиалы, магазины подразделения</p> <p>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 3 1987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Расчет товар производственной мощности предприятия питания</p> <p>Расчет производительности предприятия</p> <p>Оформление требований накладных, актов</p> <p>Оформление нормативно-технологической документации</p> <p><b>Тематика самостоятельной работы обучающихся</b></p> <p>Оформление документов по ГОСТ 3 1987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на пропорцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p>	
<p><b>Тема 1.7.</b></p> <p><b>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация — как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания, Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Координация деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания и проведении специальных мероприятий</p>	6

	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</li> <li>2. Изучение отраслевых нормативных документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - 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> </ul> </li> <li>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> <li>3. Анализ основных типов организаций питания.</li> <li>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</li> <li>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</li> <li>6. Изучение «Справочника руководителя»</li> <li>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</li> <li>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</li> <li>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</li> <li>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. N223—250, ст. N22115, 137, 1397143, 152, 153.</li> <li>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</li> <li>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</li> <li>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</li> <li>14. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).</li> </ol> <p>Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством на базе практики</p>	
--	--	--

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		20
	<b>Содержание учебного материала</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Тема 2.1.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b></p>	<p>Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха- Общие требования к организации рабочих мест.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей;</li> <li>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).</li> </ul> <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>	10
	<p>Нормативно-правовое обеспечение тек щей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ, Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	
	<p>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. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи с отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p>	
	<p>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>	
	<p>Техническое оснащение производственных помещений организаций питания</p> <p>Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ</p>	

<b>Тема 2.2</b> <b>Инструктирование,</b> <b>обучение поваров,</b> <b>кондитеров, пекарей,</b> <b>других работников</b> <b>кухни,</b> <b>кондитерского цеха</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	<b>20</b>
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	Разработка плана тренинга (или инструкции) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	
	Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. по выбору обучающегося	
<b>Курсовой проект (работа)</b> <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех)</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех)</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех)</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех)</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех)</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех)</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак-шведская линия</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейн</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа</li> </ol>		<b>20</b>

<p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения столовой при офисе)</p> <p>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд)</p> <p>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта)</p> <p>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (техникуме, колледже)</p>	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <p>Ознакомление с организационными структурами предприятий общественного питания</p> <p>Изучение нормативно-технической и технологической документации, должностных инструкций</p> <p>3. Изучение технологического оборудования, посуды, инвентаря на предприятии общественного питания</p> <p>Разработка новых блюд, калькуляций и технологических карт на изготовленную продукцию</p> <p>Составление штатного расписания предприятия общественного питания</p> <p>Расчет и анализ технико-экономических показателей, прибыли и рентабельности предприятия</p>	<b>144</b>
<p><b>Производственная практика</b> (для программ подготовки специалистов среднего звена — (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) Виды работ:</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 организации 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> </ol>	<b>180</b>

<p>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и Содержание.</p> <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 СГОСТ 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 3 1. 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 чёта рабочего времени.</p>	
<b>Всего:</b>	<b>456</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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)

#### 3.2 Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1 Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. N2 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. N2 1036: в ред. от 10 мая 2007 N2 276].

3. Федеральный закон от 2012г. N2184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 201601-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-0101. - М.: Стандартинформ, 2014.-ITI, 10 с.

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

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

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.

- III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 — 01 — 01, — М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
12. 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.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс] : постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. ЛЬ 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N2 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения N2 — Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru!1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru!1002/4/0.php-show_art=2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. .N2 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. .N9 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» Ng 4»]. — Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 N2 61 Он (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 ЛЬ 39023).
19. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
20. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания] под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Дели плос, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:  
Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.\_ 615 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. — 512 с.
23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. — 11-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 400 с..
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — 13-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 320 с.

11. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
12. Лутошкина Г.Г, Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 240 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. — 336 с.
- 4.А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 256с(1 часть);
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 — 373 с.
16. Самородова И.П, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования И.П. Самородова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ, учреждений сред.проф.образования В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 432 с
18. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Андонова Н.И., Т.А. Качурина — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 256 с
19. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина— 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 320с
20. Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронныхизделий,яиц,творога,теста.: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.КО.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 176с

### 3.2.2 Электронные издания (ресурсы):

1. <http://wyvw.pitportal.ru/technolog/11144.html> 2.  
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/5>.  
<http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http://www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. [http://www. Minfm.ru](http://www.Minfm.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. [http ://instrukciy .ru/otrasWpage39.html](http://instrukciy.ru/otrasWpage39.html)

### 3.2.3 Дополнительные источники:

1. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. - м.:колосс, 2012.-247 с
2. Профессиональные стандарты индустрии питания. ТЛ / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. — 512 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 — 373 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.
5. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образованияГ.М.Шеламова. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 64 с.
6. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. 2-е изд., перераб. и доп. м.: Издательство Юрайт, 2017. 390 с. [https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-OOD59CBC3546#page\[1](https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-OOD59CBC3546#page[1)

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. 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, заказ</li> </ul>	<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> <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"> <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> <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,</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по мдк*, - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 составлению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических] лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для волнения профессиональных задач;</li> <li>— адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>— точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>— адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по мдк; - заданий экзамена по модулю; -</p>

		экспертная
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>— актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>— точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>— эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>— оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>— грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>— толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>— понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>— точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>— эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p>ОК 09.          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>— адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>— точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>— правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p>Дополнительные знания И умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— точно выявлять потребности клиентов с целью разработки оптимального ассортимента;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разрабатывать меню организаций питания различного типа с учетом потребительских предпочтений;</li> <li>— Применять в профессиональной деятельности методы формирования спроса у потребителей</li> <li>— Эффективно применять новые технологии и новые виды сырья в общественном питании</li> <li>— Рассчитывать необходимую численность поваров, кондитеров, пекарей, других работников предприятия;</li> <li>— Обеспечивать сохранность товарных запасов в соответствии с санитарными нормами и правилами</li> </ul>	
--	--	--