

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»
(ГАПОУ МКС)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06
ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Казань 2022

Утверждаю:

Зам. директора по УТР

О.Р. Скальская

« 02 » сентября 2022 г.



Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.,

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории С.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий МО ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем



Руководитель

Р-и «Бисер»
(наименование предприятия)

« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	16

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/
ПРАКТИКИ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных 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
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре,

	исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного
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

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности
-------------------------	--

	<p>подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
Уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот.</p>
Знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p>

	<p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего **108 часов**, в том числе:

учебной практики – **36 часов**;

производственной практики – **72 часа**.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПО ПМ.06

3.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПК 6.1.- 6.5	36	Тема 1. Отраслевые особенности организаций питания	12
		Тема 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	12
		Тема 3. Формы документов и порядок их заполнения	6
		Тема 4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	6
<i>ВСЕГО часов</i>	36		

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.06

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Тема 1. Отраслевые особенности организаций питания	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	1.1.	Ознакомление с предприятием. Анализ материально – технической базы предприятия. Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью	6	2
	1.2.	Изучение ассортиментного перечня кулинарной и кондитерской продукции	6	2

Тема 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		12	
	2.1.	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени проведения, состава гостей, наличия продуктов, пожелания заказчика	6	2
	2.2.	Ведение расчетов, необходимых для составления плана-меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	6	2
Тема 3. Формы документов и порядок их заполнения	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	3.1.	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. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства. Инвентаризация товарных запасов. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	6	2
Тема 4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	4.1.	Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового	6	2

		коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности), трудового коллектива. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.		
		ИТОГО часов	36	

2.3.3. Содержание производственной практики по ПМ.06

Код профессионал. компетенц.	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
ПК 6.1.	МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6	Ознакомление с предприятием. Анализ материально – технической базы предприятия. Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью
		6	Изучение ассортиментного перечня кулинарной и кондитерской продукции
		6	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени проведения, состава гостей, наличия продуктов, пожелания заказчика
ПК 6.2.		6	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).

ПК 6.3.	6	Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
	6	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.
	6	Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.
ПК 6.4.	6	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
	6	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.
ПК 6.5.	6	Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.
	6	Нормирование труда в организациях питания, норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное

			задание (программу).
		6	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха Дифференцированный зачет
	ИТОГО часов	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.06

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная /производственная практика профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходит в лаборатории колледжа и в предприятиях питания города.

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
Весоизмерительное оборудование:			
1	Весы настольные электронные	15	
Тепловое оборудование:			
2	Пароконвектомат	1	
3	Конвекционная печь	1	
4	Микроволновая печь	1	
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7	
6	Плита wok	1	
Холодильное оборудование:			
7	Шкаф холодильный	1	
8	Шкаф морозильный	1	
9	Шкаф шоковой заморозки	1	
10	Льдогенератор	1	
11	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1	
Механическое оборудование:			
12	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1	
13	Мясорубка	1	
14	Слайсер	1	
15	Машина для вакуумной упаковки	1	
16	Куттер или миксер (для тонкого измельчения продуктов)	1	
17	Процессор кухонный	1	
Вспомогательное оборудование:			
18	Стол производственный с моечной ванной	15	
19	Стеллаж передвижной	2	
20	Моечная ванна двухсекционная	1	

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	

3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2016.- 264 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

6. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Н. Пукалина. – М. : Издательский цент «Академия», 2018. – 304 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

9. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 272с.

2. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2011.— 208 с.

5. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2011.— 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/>

3.3. Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную

подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.06 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОП, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в .1.5.ФГОССПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитываться о стояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.06

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 1. ОК 2.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Производственные ситуации. Оценка выполнении УП и
	Составление учетно - отчетной документации	
	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени проведения, состава гостей, наличия продуктов, пожелания заказчика	
	Разработка меню предприятия	
	Составление технико – технологических карт	
	Составление меню бизнес ланча с учетом калорийности	

ОК 3. ОК 4. ЛР 4. ЛР 5. ЛР 7.	Изучение расчетов экономических показателей структурных подразделений	ПП
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ЛР 4. ЛР 5. ЛР 7.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций Производственные ситуации. Оценкавыполнения УП и ПП
	Расчет количества работников производственных цехов и обслуживающего персонала	
	Составление графиков выхода на работу	
	Составление должностных обязанностей производственных работников	
	Составление договора о материальной ответственности	
	Составление трудового договора в соответствии с законодательством	
	Составление табеля учета рабочего времени в соответствии с режимом работы заведения	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ОК 3. ОК 4. ОК 7 ЛР 7. ЛР 10. ЛР 14.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций по ресурсному обеспечению деятельности подчиненного персонала
	Составление плана – меню предприятия	
	Составление производственной программы цеха	
	Оформление планирующей документации на производстве	
	Определение режима работы работников в соответствии с режимом работы заведения	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ОК 3. ОК 4. ОК 7 ЛР 7. ЛР 10. ЛР 14.	Организация рабочего места и личную гигиену в соответствии с СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП
	Анализ эффективности работы персонала	
	Составление критерий оценки качества работы структурных подразделений	
	Участие в составлении рейтинга работников	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование обучение	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Производственные ситуации. Итоговый контроль:
	Организация кадрового подбора	

поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	работников	-экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрацион- ном экзамене.
	Организация профессионального обучения и повышения квалификации производственных работников	
	Составление технологических карт, калькуляционных карт	

5.1. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной	Выстраивание траектории профессиональ ного и

профессиональное и личностное развитие.	профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	личностного развития
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Правила оформления документов (ТК, ТТК)
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережения на рабочем месте	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры	Условия профессиональной деятельности и

для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	зоны риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов

