

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»

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

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

Казань

2022

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
«09» 09 2022 г.  
О.Р. Скальская О.Р. Скальская

Рабочая программа профессионального модуля МДК06.01 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

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

Разработчик: Нафикова Ф.Х., преподаватель Нафикова

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 1 от 4 сентября 2022 г.

Руководитель методической группы Камилова Камилова Г.Т.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

### **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06**

#### **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

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 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий

	неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно 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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты</b>	
<b>реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 15	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР 16	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 17	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
ЛР 18	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.
ЛР 19	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
ЛР 20	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.
ЛР 21	Активно применяющий полученные знания на практике.
ЛР 22	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
ЛР 23	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; управляющий собственным профессиональным развитием; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
ЛР 24	Содействующий сохранению традиций и поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.
ЛР 25	Имеющий высокий уровень подготовки в смежных полученной специальности областях.

ЛР 26	Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в студенческом самоуправлении.
-------	---

### 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 подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
-------------------------	--

<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;</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 профессионального модуля:

Всего **218** часов,

в том числе в форме практической подготовки **108** часов

Из них на освоение МДК **86** часов,

в том числе курсовая работа **16** часов

в том числе самостоятельная работа **8** часов

Практики, в том числе учебная **36** часов

производственная **72** часа

консультаций – **20** часов;

промежуточная аттестация **12** часов

(в виде демонстрационного экзамена)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.06

Коды профес сиона	Наименования разделов	Суммар ный объем	В т. ч. в фор ме	Объем профессионального модуля, ак.час	
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Само стоя

Коды компетенций	Профессиональный модуль	нагрузки, час	практической подготовки	Обучение по МДК				Практики		Консультации	тепловая работа
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
					Промежуточная аттестация	Лаборатории и практические занятия	Курсовые работы (проекты)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.1.-6.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 9. ОК 11	Раздел 1 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>86</b>		<b>70</b>		32	<b>16</b>			8	8
ПК 6.1.-6.5. ОК 1-ОК 11.	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>108</b>	108					<b>36</b>	<b>72</b>		
ПК 6.1.-6.5. ОК 1-ОК 11.	Промежуточная аттестация (ДЭ)	<b>24</b>			12					12	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>218</b>	<b>108</b>	<b>70</b>	<b>12</b>	32	16	36	72	<b>20</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06

Наименование разделов профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
---	---	-------------	------------------

модуля (ПМ), междисциплинар ных курсов (МДК) и тем			
1	2	3	4
<i>МДК.06.01.</i>	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>86</b>	
Раздел 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		<b>18</b>	
Тема 1	<i>Содержание учебного материала</i>	6	
Отраслевые особенности организаций индустрии питания	1.Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их основные функциональные направления деятельности. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2	2
Тема 2. Классификация организаций питания	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания.		
Тема 3. Виды меню и их характеристика	2. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок и принципы разработки меню	2	2
Тема 4. Требования к составлению меню	2. Требования к составлению меню и стиль его оформления. Презентация нового меню. Анализ спроса на продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	2
	<i>Практическая работа №1-5</i>	10	
	1.Составление плана – меню. Расчет потребности сырья	2	2,3
	2.Расчет количества потребителей и количества блюд. Составление расчетного меню	2	2,3
	3.Расчет количества продуктов, блюд, изделий – производственная программа цеха	2	2,3
	4.Расчет численности работников. Расчет механического и немеханического оборудования, холодильного оборудования	2	2,3
	5.Расчет площади цеха	2	3
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	2	

	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>Самостоятельно проработать следующие темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ основных типов организаций питания;</li> <li>- Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест;</li> <li>- Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей</li> </ul>		
Раздел 2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		<b>4</b>	
<p>Тема 1. Материально-техническое обеспечение организации питания</p> <p>Тема 2. Учет расхода товарных запасов</p>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	
	1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий. Материально-техническое обеспечение организации питания	1	2
	2. Учет расхода товарных запасов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	1	2
	<i>Практическая работа №6</i>	2	
	6. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом). Оформление заявки (требования-накладной) на отпуск товаров со склада в соответствии с производственным заданием (программой)	2	2
Раздел 3. Текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		<b>26</b>	
	<i>Содержание учебного материала</i>	10	

Тема 1. Категории производственно го персонала	1.Категории производственного персонала и основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	1	2
Тема 2. Организация и координация деятельности персонала	2.Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	1	2
Тема 3. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе	3.Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	1	2
Тема 4. Психологически е типы характеров работников.	4.Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.	1	2
Тема 5. Принципы и виды планирования работы	5.Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа.	1	2
Тема 6. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию	6.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки	1	2
Тема 7. Нормирование труда в организациях питания, виды	7.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).	2	2
	8.Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	1	2
Тема 8. Координация деятельности подчиненного персонала	9.Координация как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с другими структурными подразделениями организации питания.	1	2
	<i>Практическая работа №7-12</i>	12	

	7. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	2
	8. Разработать систему мотивации персонала структурного подразделения	2	2
	9. Планирование производственного задания (программы)	2	2
	10. Разработать план-меню и наряд-заказ для бригады поваров (по заданию преподавателя)	2	2
	11. Рассчитать численность персонала (по заданию преподавателя)	2	2,3
	12. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	4	
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний.</p> <p>Проработать самостоятельно следующие темы раздела:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе;</li> <li>- Процесс аттестации работников предприятия;</li> <li>- Виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>- Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники;</li> <li>- Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала;</li> <li>- Координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</li> </ul>		
Раздел 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8	

<p>Тема 1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции</p> <p>Тема 2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	2	
	<p>1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций различного типа</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания</p>	1	
	<p>2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Требования охраны труда и пожарной безопасности. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала членов трудового коллектива</p>	1	
	<p><i>Практическая работа №13-15</i></p>	6	
	<p>13. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота, производительности труда</p>	2	2
	<p>14. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников</p>	2	2
	<p>15. Разработка нормативно-технологической документации</p>	2	2,3
<p>Раздел 5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		<p><b>6</b></p>	
<p>Тема 1. Анализ потребности персонала в обучении</p> <p>Тема 2. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи</p> <p>Тема 3. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p>	2	
	<p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.</p> <p>Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность</p>	1	2,3
	<p>2. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, составление</p>	1	2,3

	документации по ведению обучения и оценке результатов <b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Практическая работа №16</b>	2	
	16. Разработайте план тренинга и мастер-класса по заданию преподавателя		
	<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Ответить на вопросы и задания для самостоятельного контроля знаний. Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы: - Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд; - Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции; - Роль наставничества при обучении приготовления блюд.		
<b>Консультации по МДК.06.01.</b>		<b>8</b>	
<b>Курсовая работа</b>			<b>16</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе.</b>			
<b>Тематика занятий:</b>			
1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения. 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания 3. Разработка миссии концепции, ассортиментной политики организации питания 4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений 5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 6. Разработка расчетного плана-меню 7. Расчет основных производственных показателей 8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)			
<b>Тематика курсовых работ</b>			



<p>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</p> <p>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</p> <p>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</p> <p>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</p> <p>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</p> <p>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</p> <p>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</p> <p>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</p> <p>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак–шведская линия.</p> <p>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</p> <p>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</p> <p>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</p> <p>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</p> <p>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</p> <p>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</p> <p>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</p> <p>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</p> <p>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</p> <p>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</p> <p>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</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 (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</p> <p>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</p> <p>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</p>			
<b>Учебная практика ПМ.06 (Виды работ)</b>			<b>36</b>
<i>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</i>			
1	Ознакомление с предприятием. Производственная и организационная структура организации питания. Ознакомление с ролью и принципами учета и формирования потребительских предложений при разработке меню. Виды меню и их характеристика. Порядок и принципы разработки меню. Требования к составлению меню и стиль его оформления. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню	6	2
2	Изучение принципов и видов планирования работы. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов. Ведение расчетов сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием. Правила разработки плана-меню, наряда-заказа	6	2
3	Анализ материально-технической базы предприятия. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства. Инвентаризация товарных запасов. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	6	2
4	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции. Участие в организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд. Организация процессов хранения готовой кулинарной продукции.	6	2
5	Ознакомление с нормативно-правовым обеспечением текущей деятельности подчиненного персонала. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения задания в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего	6	2

	времени. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность.		
6	Организация и координация деятельности персонала: планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	6	2
<b>Производственная практика ПМ.06 (Виды работ)</b>			<b>72</b>
<i>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</i>			
1	Ознакомление с предприятием, производственная и организационная структура организации питания. Ознакомление с ролью и принципами учета и формирования потребительских предложений при разработке меню. Виды меню и их характеристика, сезонность кухни и меню	6	2
2	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени проведения, состава гостей, наличия продуктов, пожелания заказчика. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Порядок проведения расчетов, необходимых для составления меню.	6	2
3	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).	6	2
4	Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	6	2
5	Анализ материально-технической базы предприятия. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.	6	2
6	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	6	2

7	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки.	6	2,3
8	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.	6	2
9	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов. Программное обеспечение продуктов и движение готовой продукции. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания.	6	2
10	Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала членов трудового коллектива	6	2,3
11	Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения задания в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.	6	2,3
12	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Организация и координация деятельности персонала: планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте <b>Дифференцированный зачет</b>	6	2,3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>	
	<b>Консультации по модулю</b>	<b>12</b>	
	<b>Демонстрационный экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.06

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

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
Холодильное оборудование:		
13	Шкаф холодильный	1
14	Шкаф морозильный	1
15	Шкаф шоковой заморозки	1

16	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
17	Фризер	1
18	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
19	Тестораскаточная машина	1
20	Планетарный миксер	5
21	Диспансер для подогрева тарелок	1
22	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
23	Мясорубка	1
24	Слайсер	1
25	Машина для вакуумной упаковки	1
26	Куттер или миксер (для тонкого измельчения продуктов)	1
27	Процессор кухонный	1
28	Овощерезка	1
29	Миксер для коктейлей	1
30	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
31	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
32	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	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	Гастроемкости 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 нержавеющая 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	
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. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский цент «Академия», 2017. — 256 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2015. – 328 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2014. - 128 с.

4. 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.

5.. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2015. – 272 с.

6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2014.- 264 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2015.- 248 с.

8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. /Н.И. Ковалев, В.А. Кравцова. – М.: «Деловая литература», 2015. – 480 с.

9.. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: «Академия», 2014.-320 с.

10. Малыгина С.В. Организация работы структурным подразделением предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 330 с.

11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2014. – 124 с.

12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2015. – 184 с.

13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2015. – 160 с.

14. 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.

15. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. /Л.А. Радченко. – М.: «Феникс» 2014. – 350 с.

16. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для СПО. /А.Н. Стрельцов. – М.: «Академия», 2009. – 400 с.

17. 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.

18. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2015. – 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. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 176 с.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2008. – 192 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер.— М. : издательский центр «Академия», 2018. — 128 с.
5. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для нач. проф.образования /Л.Г.Шатун. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 320с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.
7. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
8. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
9. Крылов Евгений Сергеевич Электромеханическое оборудование /Евгений Крылов.- М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.-160 с.
10. Хохлов Роман Валерьевич Тепловое оборудование /Роман Хохлов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 164 с.
11. 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.
12. 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/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b><i>Раздел модуля 1</i></b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
<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>	<p>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 Изучение расчетов экономических показателей структурных подразделений</p>	<p>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 ПП</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Разработка деятельного 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.</p>	<p>Владение актуальными методами работы в профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>

<p>личностного и профессионального конструированого «цифрового следа»          ЛР18          Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности,          готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.          ЛР 20          Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции</p>		
<p>ОК 2          Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.          ЛР 2          Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и</p>	<p>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</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>		
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>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 Составление табеля учета рабочего времени в соответствии с режимом работы заведения</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>

<p>формах и видах деятельности.  <b>ЛР18</b>  Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.  <b>ЛР 20</b>  Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции</p>		
<p><b>ОК 04</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  <b>ЛР 7</b>  Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  <b>ЛР 17</b>  Демонстрирующий готовность и способность вести</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>

<p>диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>		
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Составление плана – меню предприятия Составление производственной программы цеха Оформление планирующей документации на производстве Определение режима работы работников в соответствии с режимом работы заведения</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций по ресурсному обеспечению деятельности подчиненного персонала</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и</p>	<p>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</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>		
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Анализ эффективности работы персонала Составление критерий оценки качества работы структурных подразделений Участие в составлении рейтинга работников</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операций Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность вести</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>

<p>диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>		
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ Организация кадрового подбора работников Составление технологических карт, калькуляционных карт</p>	<p>Производственные ситуации. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и</p>	<p>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</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>



<p>территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>		
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 17 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>

<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР 20</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников</p>	<p>Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов</p>

<p>Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством</p> <p>ЛР 22</p> <p>Ответственность, честность, аккуратность, терпеливость, выдержанность, выносливость.</p> <p>Необходимо творческое начало, развитое воображение, оригинальность и изобретательность.</p> <p>ЛР.24</p> <p>Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	
---	---	--

