

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева  
« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов  
« 21 » 03 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненных**

**Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация:** специалист по поварскому и  
кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 2 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** –  
социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское  
подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»

(наименование организации)

Е.Х. Нурмухаметова, директор

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненных* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
3. Примерной основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
4. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

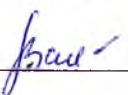
Разработчик (и):

Гафур Ирина Владимировна - преподаватель общепрофессиональных дисциплин, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Валеева Г.З

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1.Общая характеристика программы профессионального модуля          | 4  |
| 2. Структура и содержание профессионального модуля                 | 9  |
| 3. Условия реализации программы профессионального модуля           | 23 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 25 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Рабочая программа (далее 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 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции (-далее ОК), профессиональные компетенции (-далее ПК), умения (-далее У), знания (-далее З.), практический опыт (-далее ПО), личностные результаты воспитания (-далее ЛР)

|                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                                                                   | ЛР.15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством<br>ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.                                                                   |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                                   | 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».                                                                                                                                                                                                |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | ЛР14. Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики           |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.                                                                                                                                                                      | ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, 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; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |
| ОК 05. Осуществлять устную и                                                                                                                                                                                                                | ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                                                                                                                         | культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России                                                                                                            |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | 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 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                                           | ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                               |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                                                              | ЛР.16 Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан                                                                                                                                                 |

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код            | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                   |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ВД 6</b>    | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                               |
| <b>ПК 6.1.</b> | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| <b>ПК 6.2</b>  | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.                                            |
| <b>ПК 6.3</b>  | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                         |
| <b>ПК 6.4</b>  | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                  |
| <b>ПК 6.5</b>  | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте                                                        |

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Владеть навыками | <p>Н.1 - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Н.2 - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>Н.3 - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>Н.4 - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>Н.5 - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уметь | <p>У.1 - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>У.2 - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>У.3 - организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У.4 - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>У.5 - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У.6 - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.7 - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>У.8 - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>У.9 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>У.11 - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>У.12 - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У.13 - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>У.14 - вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>У.15 - организовывать документооборот</p> <p><b>за счет вариативной части по МДК 06.01</b></p> <p>У.16 - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>У.17 – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать | <p>3.1 – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>3.2 – основные перспективы развития отрасли;</p> <p>3.3 – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>3.4 – классификацию организаций питания;</p> <p>3.5 – структуру организации питания;</p> <p>3.6 – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>3.7 – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>3.8 – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>3.9 – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>3.10 – виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>3.11 – способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>3.12 – методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p><b>За счет вариативной части по МДК 06.01</b></p> <p>3.13 – основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>3.14 – правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>3.15 – программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>3.16 – 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;</p> <p>3.17 – процедуры и правила инвентаризации запасов</p> |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

Всего часов: **154**

в том числе в форме практической подготовки **114**

Из них на освоение МДК06.01 - 76 часов, (в т.ч. 36 часов вариативной части)

- теория – 16 часов;
- лабораторно-практические занятия – 42 ч.;
- самостоятельной работы – 10ч;
- консультации – 2 часа;
- экзамен по МДК-6 ч.

Практики: учебная- 36

Производственная- 36

Экзамен (квалификационный) по ПМ.06 - 6 часов.

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

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций                                                                                     | Наименования разделов профессионального модуля                                       | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |                   |                                     |                        |                          |           |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------------------|-----------|------------------|
|                                                                                                                               |                                                                                      |             |                                        | Обучение по МДК                          |                   |                                     |                        |                          | Практики  |                  |
|                                                                                                                               |                                                                                      |             |                                        | Всего                                    | В том числе       |                                     |                        |                          | Учебная   | Производственная |
|                                                                                                                               |                                                                                      |             |                                        |                                          | Теоретич. занятий | Лабораторных и практических занятий | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация |           |                  |
| 1                                                                                                                             | 2                                                                                    | 3           | 4                                      | 5                                        | 6                 |                                     | 7                      | 8                        | 9         | 10               |
| ПК 6.1,6.2,6.3; ОК 01,02,03; ЛР 4,14,15,16; Н.1,2,3<br>У.1,2,3,5,6,7,8,9,13,14, 15,16<br>З. 1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10,11,12,16,17 | ПМ.06 Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала. МДК.06.01   | <b>110</b>  | 94                                     | <b>56</b>                                | 8                 | 40                                  | 8                      |                          | <b>30</b> | <b>24</b>        |
| ПК 6.4, 6.5; ОК 04,06,07,09<br>ЛР 8,10,13,16; Н. 4, 5<br>У.1,4,9,11,12,13,16<br>З. 1,2,3,5,6,8,9,10,11,12,17                  | ПМ.06 Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 | <b>36</b>   | 20                                     | <b>18</b>                                | 8                 | 2                                   | 2                      | 6/ Экзамен               | <b>6</b>  | <b>12</b>        |
| ПК 6.1-6.5; ОК 01-07,09<br>ЛР 4,5,8,10,13,14-16; З 1-17                                                                       | Консультации                                                                         | <b>2</b>    |                                        |                                          |                   |                                     |                        | 2конс                    |           |                  |
| ПК 6.1-6.5; ОК 01-07,09<br>ЛР 4,5,8,10,13,14-16<br>Н 1-5; У 1-17; З 1-17                                                      | Учебная практика                                                                     |             |                                        |                                          |                   |                                     |                        | Комплексный ДЗ           | <b>36</b> |                  |
| ПК 6.1-6.5; ОК 01-07,09<br>ЛР 4,5,8,10,13,14-16<br>Н 1-5; У 1-17; З 1-17                                                      | Производственная практика                                                            |             |                                        |                                          |                   |                                     |                        |                          |           | <b>36</b>        |
| ПК 6.1-6.5; ОК 01-07,09                                                                                                       | Экзамен                                                                              | <b>6</b>    | 6                                      |                                          |                   |                                     |                        | 6                        |           |                  |

|                                       |                    |            |            |           |           |           |           |                           |           |           |
|---------------------------------------|--------------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|---------------------------|-----------|-----------|
| ЛР 4,5,8,10,13,14-16<br>Н 1-5; У 1-17 | (квалификационный) |            |            |           |           |           |           |                           |           |           |
|                                       | <b>Всего:</b>      | <b>154</b> | <b>114</b> | <b>74</b> | <b>16</b> | <b>42</b> | <b>10</b> | <b>6/6кв.э<br/>2 конс</b> | <b>36</b> | <b>36</b> |

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч | Уровень освоения | Код Н/У/З ПК, ОК, ЛР                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                            | 2                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3                                                                     | 4                | 5                                                                                                    |
| МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала всего ч.                                                             |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 76ч                                                                   |                  |                                                                                                      |
| Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала<br>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 56                                                                    | 2-3              | ПК 6.1,6.2,6.3;<br>ОК 01,02,03;<br>ЛР 4,14,15,16;<br>Н.1,2,3<br>У.1- 9,13,14,15,16<br>З. 1- 12,16,17 |
| Тема 1.1.<br>Отраслевые особенности организаций питания                                                                                      | Содержание                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4                                                                     | 2                | Н.1                                                                                                  |
|                                                                                                                                              | 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 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 об- | 1                                                                     | 2                | У.1,2,3,5,6,7,8,14,15,16<br>З.1,2,3,4,6,7<br>ПК 6.1<br>ОК 01,02,03<br>ЛР 4,14,15,16                  |

|                                                                                                       |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       |                                                              | щие требования)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | 2 |                                                                                                |
|                                                                                                       | 2                                                            | Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)<br>Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 |   |                                                                                                |
|                                                                                                       | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | 3 |                                                                                                |
|                                                                                                       | 3                                                            | <b>Практическое занятие №1</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доеготовочных, комбинированных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | 3 |                                                                                                |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | <b>Содержание</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4 | 2 | Н.1<br>У.1,2,3,5,6,7,8,<br>14,15,16<br>3.1,2,3,4,6,7<br>ПК 6.1<br>ОК 01,02,03<br>ЛР 4,14,15,16 |
|                                                                                                       | 1                                                            | 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, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>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 и видом кухни в регионе. | 1 | 2 |                                                                                                |
|                                                                                                       | 2                                                            | Последовательность расположения блюд в меню. Требования к                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 | 2 |                                                                                                |

|                                                                                            |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |          |          |                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                              | оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.<br>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.<br>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.<br>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента |          |          |                                                                           |
|                                                                                            | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> | <b>3</b> |                                                                           |
|                                                                                            | <b>3</b>                                                     | <b>Практическое занятие №2</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b> |          |                                                                           |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | <b>Содержание</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b> | <b>2</b> | Н.2<br>У.4,9<br>3.4,5,8,9,16,17<br>ПК 6.3<br>ОК 01,02,03<br>ЛР 4,14,15,16 |
|                                                                                            | 1                                                            | 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 расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.                                                                                  | <b>1</b> |          |                                                                           |

|                                                           |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | 2                                                     | Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов<br>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1  |   |                                                                                   |
|                                                           | В том числе практических занятий и лабораторных работ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |   |                                                                                   |
|                                                           | 3                                                     | Практическое занятие №3 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  |   |                                                                                   |
| Тема 1.4.<br>Управление персоналом в организациях питания | Содержание                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10 | 2 | Н.3<br>У.3,5,9,13<br>3.5,6,8,9,10,11,12<br>ПК 6.2<br>ОК 01,02,03<br>ЛР 4,14,15,16 |
|                                                           | 1                                                     | Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).<br>Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).<br>Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.<br>Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия | 1  | 2 |                                                                                   |
|                                                           | 2                                                     | Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1  |   |                                                                                   |

|                                                                              |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |          |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                              |                                                              | работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |          |          |                                                                                   |
|                                                                              | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b> | <b>3</b> |                                                                                   |
|                                                                              | <b>3</b>                                                     | <b>Практическое занятие №4</b> Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>2</b> | <b>3</b> |                                                                                   |
|                                                                              | <b>4</b>                                                     | <b>Практическое занятие №5</b> Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b> |          |                                                                                   |
|                                                                              | <b>5</b>                                                     | <b>Практическое занятие №6</b> Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> |          |                                                                                   |
|                                                                              | <b>6</b>                                                     | <b>Практическое занятие №7</b> Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> |          |                                                                                   |
| <b>Тема 1.5.</b><br>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | <b>Содержание</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>8</b> | <b>2</b> | Н.3<br>У.3,5,9,13<br>3.5,6,8,9,10,11,12<br>ПК 6.2<br>ОК 01,02,03<br>ЛР 4,14,15,16 |
|                                                                              | <b>1</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 | <b>1</b> |          |                                                                                   |
|                                                                              | <b>2</b>                                                     | 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). Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени                                                                                                                                                              | <b>1</b> |          |                                                                                   |
|                                                                              | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b> | <b>3</b> |                                                                                   |

|                                                                                                               |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |   |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               | 3                 | <b>Практическое занятие №8</b> Планирование производственного задания (программы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |   |                                                                                            |
|                                                                                                               | 4                 | <b>Практическое занятие №9</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2  |   |                                                                                            |
|                                                                                                               | 5                 | <b>Практическое занятие №10</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |   |                                                                                            |
| <b>Тема 1.6.</b><br>Расчет основных производственных показателей.<br>Формы документов и порядок их заполнения | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15 | 2 | Н.1<br>У.1,2,3,5,6,7,8,14,15,16<br>З.1,2,3,4,6,7<br>ПК 6.1<br>ОК 01,02,03<br>ЛР 4,14,15,16 |
|                                                                                                               | 1                 | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.<br>Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.<br>Производительность труда, факторы роста.<br>Методика расчета основных производственных показателей<br>Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.<br>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.<br>Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета<br>Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения<br>Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции<br>Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и | 1  |   |                                                                                            |

|                                                                                                   |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |   |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   |                                                       | содержанию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | В том числе практических занятий и лабораторных работ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 14 | 3 |                                                                                   |
|                                                                                                   | 2                                                     | Практическое занятие №11 Расчет производственной мощности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | 3                                                     | Практическое занятие №12 Расчет товарооборота                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | 4                                                     | Практическое занятие №13 Расчет производительности труда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | 5                                                     | Практическое занятие №14 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | 6                                                     | Практическое занятие №15 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников                                                                                                                                                                                                                                             | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | 7                                                     | Практическое занятие №16 Оформление документов: дневного заборного листа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | 8                                                     | Практическое занятие №17 Разработка нормативно-технологической документации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |   |                                                                                   |
| Тема 1.7.<br>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5  | 2 | Н.3<br>У.3,5,9,13<br>3.5,6,8,9,10,11,12<br>ПК 6.2<br>ОК 01,02,03<br>ЛР 4,14,15,16 |
|                                                                                                   | 1                                                     | Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. | 1  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | В том числе практических занятий и лабораторных работ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4  | 3 |                                                                                   |
|                                                                                                   | 2                                                     | Практическое занятие №18 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции                                                                                                                                                                                                        | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   | 3                                                     | Контрольная работа №1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   |                                                       | Самостоятельная работа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8  |   |                                                                                   |
|                                                                                                   |                                                       | 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе прак-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |   |                                                                                   |

|                                                                                                         |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |          |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         |                   | тики).<br>2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).<br>3. Решение ситуационных задач по темам раздела.<br>4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |          |                                                                                     |
| <b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b><br><b>МДК.06.01</b> |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>22</b> |          |                                                                                     |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                  | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>  | <b>2</b> |                                                                                     |
|                                                                                                         | 1                 | 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.<br>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:<br>- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);<br>- отпуска на вынос по заказам потребителей;<br>- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).<br>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.<br>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка | <b>1</b>  | <b>2</b> | Н.4<br>У.1,4,9,11,16<br>З.1,2,3,5,6,8,9,<br>11,17<br>ПК 6.4<br>ОК 04, 06<br>ЛР 8,13 |
|                                                                                                         | 2                 | Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчи-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>1</b>  |          |                                                                                     |

|                                                                                                                                |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |          |          |                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                |                                                              | <p>ненного 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 между 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> |          | 2        |                                                                            |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b> | <b>Содержание</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b> | 2        | Н.5<br>У.9,11,12,13<br>3.1,8,9,10,11,12<br>ПК 6.5<br>ОК 07, 09<br>ЛР 10,16 |
|                                                                                                                                | 1                                                            | Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1        |          |                                                                            |
|                                                                                                                                | 2                                                            | Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование по ведению обучения и оценке результатов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1        |          |                                                                            |
|                                                                                                                                | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>4</b> | <b>3</b> |                                                                            |
|                                                                                                                                | 3                                                            | <b>Практическое занятие №1</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2        |          |                                                                            |
|                                                                                                                                | 4                                                            | <b>Практическое занятие №2</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2        |          |                                                                            |
|                                                                                                                                | <b>Самостоятельная работа</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> | <b>3</b> |                                                                            |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | 1. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).<br>2. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.                                                                                                                                                       | 2  |  |                                                                                                                    |
| <b>Консультации</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |  | ПК 6.1-6.5;<br>ОК 01-07,09<br>ЛР4,5,8,10,<br>13,14-16<br>3 1-17                                                    |
| <b>Экзамен по МДК.06.01</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6  |  | ПК 6.1-6.5;<br>ОК 01-07,09<br>ЛР 4,5,8,10,<br>13,14-16<br>Н 1-5; У 1-17;<br>3 1-17                                 |
| <b>Учебная практика по ПМ.06</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 36 |  | <b>ПК 6.1-6.5;<br/>ОК 01-07,09<br/>ЛР 4,5,8,10,<br/>13,14-16<br/>Н 1-5; У 1-17;<br/>3 1-17</b>                     |
| <b>Тема 1.</b> Структура производства предприятия практики | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6  |  | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03,<br>04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13,<br>15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16<br>3. 1-17 |
|                                                            | 1. Состав производственных подразделений (участков, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей. Основные группы помещений.<br>2. Производство. Цех. Производственный участок. Производственная стадия. Отделения. Рабочее место.<br>3. Цеховая структура и бесцеховая структура производства Производственная инфраструктура предприятия и ее характеристики |    |  |                                                                                                                    |
| <b>Тема 2.</b> Организация рабо-                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6  |  | ПК 6.1 - 6.5.                                                                                                      |

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ты заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, производственных вспомогательных помещений                     | Организация работы цехов и вспомогательных помещений<br>1. Схема технологического процесса в цехах<br>2. Подбор оборудования<br>3. Организация рабочих мест в цехах<br>4. Схема технологического процесса цехов                                                                                                                                                                                                                     |   | 3 | ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16 3. 1-17                     |
| <b>Тема 3.</b> Оперативное планирование производства<br>работы производства                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 | 3 | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16 3. 1-17    |
|                                                                                                                         | 1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Диспетчерская служба предприятия. Расчет выхода овощных полуфабрикатов.<br>2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Определение общего количество блюд, планируемых к выпуску.                                                                                                                                           |   |   |                                                                                                              |
| <b>Тема 4.</b> Организация работы трудового коллектива                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 | 3 | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16<br>3. 1-17 |
|                                                                                                                         | 1. Общие требования к производственному персоналу организации питания. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).<br>2. Организация деятельности персонала. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. |   |   |                                                                                                              |
| <b>Тема 5.</b> Профессиональные стандарты как основа раз-<br>работки должностных обя-<br>занностей персонала            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 | 3 | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-163. 1-17     |
|                                                                                                                         | 1. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам                                                                                                                                                                                    |   |   |                                                                                                              |
| <b>Тема 6.</b> Виды, правила со-<br>ставления графиков работы.<br>Порядок оформления табе-<br>ля учета рабочего времени | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 | 3 | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16                                        |
|                                                                                                                         | 1. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда<br>2. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени                                                                                                                                                                                                         |   |   |                                                                                                              |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |          |                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |          | Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-163. 1-17                                                                              |
| <b>Производственная практика по ПМ.06</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>36</b> |          |                                                                                                              |
| <b>Тема 1.</b> Особенности деятельности и классификация предприятия практики                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16<br>3. 1-17 |
|                                                                                                               | 1. Основные направления развития общественного питания.<br>2. Классификация и характеристика предприятий общественного питания                                                                                                                                                            |           |          |                                                                                                              |
| <b>Тема 2.</b> Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16<br>3. 1-17 |
|                                                                                                               | 1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Диспетчерская служба предприятия. Расчет выхода овощных полуфабрикатов.<br>2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Определение общего количество блюд, планируемых к выпуску. |           |          |                                                                                                              |
| <b>Тема 3.</b> Организация труда и управления на предприятии практики                                         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16<br>3. 1-17 |
|                                                                                                               | 1. Планирование производственного задания (программы)<br>2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда                                                                                                                |           |          |                                                                                                              |
| <b>Тема 4.</b> Основные экономические показатели деятельности предприятия практики                            | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13, 15,16                                        |
|                                                                                                               | 1. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.<br>2. Методика расчета основных производственных показателей                                                                                                                                      |           |          |                                                                                                              |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |          |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |          | Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16<br>3. 1-17                                                                                |
| <b>Тема 5.</b> Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03,<br>04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13,<br>15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-16<br>3. 1-17 |
|                                                                                                           | 1. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.<br>2. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников |           |          |                                                                                                                    |
| <b>Комплексный дифференцированный зачет по УП.06 и ПП 06</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03,<br>04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13,<br>15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-163. 1-17     |
| Экзамен по МДК.06.01                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03,<br>04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13,<br>15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-163. 1-17     |
| Консультации                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>2</b>  | <b>2</b> |                                                                                                                    |
| <b>Всего по МДК.06.01</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>58</b> |          |                                                                                                                    |
| <b>Квалификационный экзамен</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>6</b>  | <b>3</b> | ПК 6.1 - 6.5.<br>ОК 01, 02, 03,<br>04, 06, 07, 09<br>ЛР 4,8,10,13,<br>15,16<br>Н. 1,2,3, 4, 5<br>У.1-163. 1-17     |

|                       |            |  |  |
|-----------------------|------------|--|--|
| <b>Всего по ПМ.06</b> | <b>154</b> |  |  |
|-----------------------|------------|--|--|

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности.

Лаборатории «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Кибанов, А.Я. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2020. — 201 с. — ISBN 978-5-406-07343-8. — URL: <https://book.ru/book/932267> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / [И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                     | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>Н.1 - 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;</p> <p>У.1 - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>У.2 - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>У.3 - организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У.5 - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У.6 - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.7 - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>У.8 - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>У.14 - вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>У.15 - организовывать документооборот за счет вариативной части</p> <p>У.16 - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>З.1 – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>З.2 – основные перспективы развития отрасли;</p> <p>З.3 – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>З.4 – классификацию организаций питания;</p> <p>З.6 – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>З.7 – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка выполнения практических работ № 1,2,11-17 по темам МДК 06.01;</li> <li>-оценка выполнения контрольной работы № 1 по темам МДК 06.01;</li> <li>-оценка отчета по производственной практике.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовых заданий по МДК 06.01</li> <li>- комплексному ДЗ по УП.06 и ПП.06;</li> <li>- экзамен (квалификационный) по ПМ 06.</li> </ul> |
| ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, ко-                                                                                                                                           | Н.3 - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персо-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Текущий контроль в форме:<br>-оценка выполнения прак-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ординацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> | <p>нала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;<br/> У.3 - организовывать рабочие места различных зон кухни;<br/> У.5 - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;<br/> У.9 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;<br/> У.13 - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br/> 3.5 – структуру организации питания;<br/> 3.6 – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> 3.8 – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/> 3.9 – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/> 3.10 – виды, формы и методы мотивации персонала;<br/> 3.11 – способы и формы инструктирования персонала;<br/> 3.12 – методы контроля возможных хищений запасов;</p> | <p>тических работ № 4-10,18 по темам МДК 06.01;<br/> -оценка выполнения контрольной работы № 1 по темам МДК 06.01;<br/> -оценка отчета по производственной практике.<br/> Промежуточная аттестация в форме:<br/> - тестовых заданий по МДК 06.01<br/> - комплексному ДЗ по УП.06 и ПП.06;<br/> - экзамен (квалификационный) по ПМ 06.</p>                                                 |
| <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>                | <p>Н.2 - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;<br/> У.4 - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br/> У.9 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;<br/> 3.4 – классификацию организаций питания;<br/> 3.5 – структуру организации питания;<br/> 3.8 – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/> 3.9 – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/> 3.16 – 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;<br/> 3.17 – процедуры и правила инвентаризации запасов</p>                                                                                                                                        | <p>Текущий контроль в форме:<br/> -оценка выполнения практических работ № 3 по темам МДК 06.01;<br/> -оценка выполнения контрольной работы № 1 по темам МДК 06.01;<br/> -оценка отчета по производственной практике.<br/> Промежуточная аттестация в форме:<br/> - тестовых заданий по МДК 06.01<br/> - комплексному ДЗ по УП.06 и ПП.06;<br/> - экзамен (квалификационный) по ПМ 06.</p> |
| <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль</p>                                                     | <p>Н.4 - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Текущий контроль в форме:<br/> -оценка отчета по производ-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>текущей деятельности подчиненного персонала</p>                                                                                                                 | <p>блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;<br/> У.1 - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;<br/> У.4 - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;<br/> У.9 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;<br/> У.11 - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;<br/> У.16 - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;<br/> 3.1 – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;<br/> 3.2 – основные перспективы развития отрасли;<br/> 3.3 – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;<br/> 3.5 – структуру организации питания;<br/> 3.6 – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;<br/> 3.8 – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;<br/> 3.9 – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;<br/> 3.11 – способы и формы инструктирования персонала;</p> | <p>ственной практике.<br/> Промежуточная аттестация в форме:<br/> - тестовых заданий по МДК 06.01<br/> - комплексному ДЗ по УП.06 и ПП.06;<br/> - экзамен (квалификационный) по ПМ 06.</p>                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> | <p>Н.5 - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.<br/> У.9 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;<br/> У.11 - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;<br/> У.12 - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;<br/> У.13 - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;<br/> 3.1 – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;<br/> 3.8 – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответ-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Текущий контроль в форме:<br/> -оценка выполнения практических работ № 1,2 по темам МДК 06.01;<br/> -оценка выполнения контрольной работы № 1 по темам МДК 06.01;<br/> -оценка отчета по производственной практике.<br/> Промежуточная аттестация в форме:<br/> - тестовых заданий по МДК 06.01<br/> - комплексному ДЗ по УП.06 и ПП.06;<br/> - экзамен (квалификационный) по ПМ 06.</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>           ственности поваров, кондитеров, пекарей<br/>           и других категорий работников кухни;<br/>           3.9 – методы планирования, контроля и<br/>           оценки качества работ исполнителей;<br/>           3.10 – виды, формы и методы мотивации<br/>           персонала;<br/>           3.11 – способы и формы инструктирова-<br/>           ния персонала;<br/>           3.12 – методы контроля возможных хи-<br/>           щений запасов;         </p> |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| Результаты<br>(общие компетенции, личностные результаты)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                          | Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ЛР15.</b> Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.</p> <p><b>ЛР 16.</b> Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан.</p> | <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-определять этапы решения задачи;</li> <li>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составить план действия;</li> <li>- определить необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-структуру плана для решения задач;</li> <li>-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тестовых заданий;</li> <li>-практических/ лабораторных работ;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам.</li> </ul> <p>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах;</li> <li>-в исследовательской и проектной работе;</li> <li>-в кружковой работе;</li> <li>- в подготовке классных часов, мастер-классов и др.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексный ДЗ по УП 06 и ПП 06;</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ЛР 4.</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>                                                                                                                                                                                        | <p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>                                                                                   | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи для поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> <li>- экзамена по МДК 06</li> <li>- <b>Экзамена (квалификационного) по ПМ 06.</b></li> </ul> |
| <p><b>ЛР 14.</b> Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p> | <p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>ЛР 13.</b> Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, 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; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p> | <p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>                                                                                                                       | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности.</li> </ul> |  |
| <p><b>ЛР 05.</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>                                                                                                                                                                                                       | <p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>                                | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности социального и культурного контекста;</li> <li>-правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>    |  |
| <p><b>ЛР 8.</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российско-</p>                                                                                                                                                       | <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать и описывать значимость своей профессии;</li> <li>-применять стандарты антикоррупционного поведения.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>-значимость профессиональной деятельности по</li> </ul>                                         |  |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| го государства.                                                                                                            | межличностных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.                                                                                                           | профессии;<br>-стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>ЛР 10.</b> Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                | <b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производств, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | <b>Умения:</b><br>-соблюдать нормы экологической безопасности;<br>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.<br><b>Знания:</b><br>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;<br>-пути обеспечения ресурсосбережения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>ЛР 16.</b> Осознающий необходимость сохранения кулинарных традиций народов Российской Федерации и Республики Татарстан. | <b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                    | <b>Умения:</b><br>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;<br>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;<br>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;<br>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.<br><b>Знания:</b><br>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;<br>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); |  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>-особенности произношения;</li> <li>-правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul> |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|