


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧЕРЕЖДЕНИЕ «АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

43.02.15 – «Поварское и кондитерское дело»

с .Дивное, 2024г.

СОГЛАСОВАНО:
председатель Методического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
 О.А. Переверзева
протокол МС
№ 5 от 20.12.2024г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
Протокол №12 от 09.12.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
№ 215-ОД от 23.12.2024г.



Составитель: мастер производственного обучения ГБПОУ «Агротехнический
техникум»
с. Дивное Картышкина Марина Ивановна

Рецензент (внутренний) Переверзева Ольга Анатольевна,
заместитель директора по УМР.

Содержание рабочей программы соответствует требованиям к результатам освоения и
условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 6</i>	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>
<i>ПК 6.1.</i>	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ПК 6.2</i>	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности

	подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
<i>ПК 6.3</i>	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
<i>ПК 6.4</i>	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<i>ПК 6.5</i>	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; - основные перспективы развития отрасли; - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; - классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; - основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения; - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; - правила составления калькуляции стоимости; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; - процедуры и правила инвентаризации запасов
--------------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 166

Из них на освоение МДК 06.01: 84

В том числе:

самостоятельная работа: 4

учебная практика : 36

производственная практика: 36

Консультации+Экзамен: 10

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.								
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Консультации по ПМ	Промежуточная аттестация по ПМ
			Обучение по МДК				Практики				
			В том числе				Учебная	Производственная			
			Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Практической подготовки	Курсовых работ (проектов)			Промежуточная аттестация		
1	2	3									
ПК6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	МДК 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	84	56	24		-	-			4	
ПК6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Учебная практика, часов	36						36			
ПК6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36		
Консультации к экзамену по ПМ		4									6
Экзамен		6									6
Всего:		166	56	24		-	-	36	36	4	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		56
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		
Тема 1.1.	Содержание	4
<i>Отраслевые особенности организаций питания</i>	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	4
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	Практические занятия	2
1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных цехов	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента	Содержание	4
<i>кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</i>	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, преysкранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания	4

<p>Тема 1.3. <i>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</i></p>	<p>различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	8
	<p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p>	
	<p>Практические занятия</p>	
	<p>Определение последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p>	
	<p>Ведение расчетов, необходимых для составления меню, расчет выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню.</p>	
	<p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p>	
	<p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p>	
	<p>Содержание</p>	4
	<p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.</p>	4
	<p>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.</p>	
<p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p>		

	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	Практические занятия	2
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
	Практическая подготовка	4
	1. Проведение инвентаризации	4
Тема 1.4. <i>Управление персоналом в организациях питания</i>	Содержание	6
	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).	
	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	
	3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Виды и формы оплаты труда.	
	4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	
	5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	
	Практические занятия	18
	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»	2
	4. Документальное оформление труда и его оплаты. Расчет оплаты труда работникам ПОП.	4
	5. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	6. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
7. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
8. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей	2	

	Практическая подготовка	-
Тема 1.5. <i>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</i>	Содержание	4
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	
	Практические занятия	4
	1. Планирование производственного задания (программы)	2
	2. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников, составление табеля	2
	Практическая подготовка	2
	1. Составление графиков работы	2
Тема 1.6. <i>Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</i>	Содержание	8
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	8
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	

	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	Практические занятия	6
	1. Расчет производственной мощности	2
	2. Расчет товарооборота	2
	3. Расчет производительности труда	2
	Практическая подготовка	8
	1. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	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	2
	3. Оформление документов: дневного заборного листа	2
	4. Разработка нормативно-технологической документации	2
Тема 1.7. <i>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</i>	Содержание	2
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	Практические занятия	2
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2
1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.		
2. Изучение отраслевых нормативных документов:		
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;		
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;		
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;		
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;		

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

28

МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

Тема 2.1.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Содержание

6

Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырьевых 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. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:

- потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар », прилавки, обслуживание официантами, барменами);
- отпуска на вынос по заказам потребителей;
- вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного

обслуживания и др.).

Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка

	<p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	
	<p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи 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>	
<p>Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>Содержание</p>	4
	<p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p>	
	<p>Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p>	
	<p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>	
	<p>Практические занятия</p>	4
	<p>1. Разработка плана-тренинга (или инструкции) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера.</p>	2
<p>2. Разработка плана мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>	2	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <p>1. Решение ситуационных задач по темам раздела.</p> <p>2. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</p>	2	

<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики определенной организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 	36
<ul style="list-style-type: none"> - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). <ol style="list-style-type: none"> 3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Проведение инвентаризации и ее документальное оформление 6. Разработка планов инструктажей по инструктированию, обучению персонала на рабочем месте 	
<p>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная) практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 	36

4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
12. Разработка различных видов меню.
13. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
14. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
15. Оценка качества готовой продукции.
16. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
17. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
18. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
19. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
20. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
21. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
22. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
23. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
24. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
25. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
26. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
27. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
28. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
29. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
30. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
31. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).

<p>32. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>33. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>34. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>35. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>36. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
Консультация	4
Экзамен	6
Всего	166

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены:

Кабинет. Технологического оснащения кулинарного производства
Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска – 1шт.);
информационно-коммуникативные средства (ноутбук – 1шт.); экранно-звуковые пособия (интерактивная доска– 1шт., проектор – 1 шт.)

Стенды:

- Творческие работы студентов;
- Оборудование предприятий общественного питания;
- Правила подачи блюд;
- Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок;
- Инновации в ресторации;
- Чемпионаты, конкурсы, мастер-классы

Бактерицидный рецеркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:
постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019. - 544с.
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021. - 808с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

3.2.2. Электронные издания: <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html> <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
<http://www.creative-chef.ru/> <http://www.gastromag.ru/> <http://www.horeca.ru/>
<http://novikovgroup.ru/> <http://www.cafemumu.ru/>
[http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
[http:// www.Ekonomi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru) [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
<http://www.aup.ru/books/m21/>
<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019. - 336с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019. - 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019- 320 с.: ил.
4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020. – 576 с.: ил. – ISBN 978- 5-98176-059-4.
5. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРPG, 2021. – 1056 с.: ил.
6. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

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

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: - наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: - наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей специальности
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);

- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- заданий экзамена по модулю;
- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования предпринимательской профессиональной деятельности и ее результатов

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены:

Кабинет экономических дисциплин, оснащенный оборудованием:
доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

Учебная кулинарная лаборатория (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Рабочее место преподавателя.

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

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

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

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: - наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: - наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей специальности
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);

- *практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*
- *заданий экзамена по модулю;*
- *оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none">– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none">- оптимальность планирования предпринимательской профессиональной деятельности и ее результатов