



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Брянский техникум питания и торговли»

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено  
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 12 декабря 2016 г. N 1569 (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Ханеня О.Ю., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Гапоненко А.А., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>                                    | <b>16</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>21</b> |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала, а также соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>                                                                                                                                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01      | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                                                                  |
| ОК 02      | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                        |
| 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 |
| ОК 04      | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      |
| ОК 05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                               |
| ОК 07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                             |
| ОК 08      | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности                                               |
| ОК 09      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                                                                 |

### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 6       | Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.                                                            |
| ПК 6.1.    | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных |

|         |                                                                                                                                      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                    |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                             |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                      |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте            |

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

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

Всего часов – 334 часов

Из них на освоение МДК - 100 часов

на практики: учебную - 36 часов, производственную - 180 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                         | Объем программы, час. | Объем программы, час.   |                                            |                                   |                        |              |                          |                         |                         |                        |              |                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|--------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|--------------|--------------------------|
|                                   |                                                                                                                        |                       | Обучение по МДК, в час. |                                            |                                   |                        |              |                          | Практическая подготовка |                         | Самостоятельная работа | Консультации | Промежуточная аттестация |
|                                   |                                                                                                                        |                       | Лекции                  | лабораторных и практических занятия, часов | курсовых работа (проектов), часов | Самостоятельная работа | Консультации | Промежуточная аттестация | учебная, часов          | производственная, часов |                        |              |                          |
| 1                                 | 2                                                                                                                      | 3                     | 4                       | 5                                          | 6                                 | 7                      | 8            | 9                        | 10                      | 11                      |                        | 12           | 13                       |
| ПК 6.1.- 6.4.<br>ОК 1-5,9.        | Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала                                                      | 100                   | 32                      | 48                                         | -                                 | 20                     | -            | -                        | -                       | -                       | -                      | -            | -                        |
| ПК 6.1.- 6.5.<br>ОК 1-5,9.        | Учебная практика, часов                                                                                                | 36                    |                         |                                            |                                   |                        |              |                          | 30                      |                         |                        | -            | 6                        |
| ПК 6.1.- 6.5.<br>ОК 1-5,9.        | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 180                   |                         |                                            |                                   |                        |              |                          |                         | 174                     |                        | -            | 6                        |
|                                   | Промежуточная аттестация по ПМ                                                                                         | -                     | -                       | -                                          | -                                 | -                      | -            | -                        | -                       | -                       | -                      | -            | 18                       |
|                                   | Всего:                                                                                                                 | 334                   | 32                      | 48                                         | -                                 | 20                     | -            | -                        | 30                      | 174                     | -                      | -            | 30                       |

## 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, самостоятельная учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Тип занятия                       | Формирование компетенций            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1                                                                                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3           | 4                                 | 5                                   |
| <b>МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>100</b>  |                                   |                                     |
| Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания.                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8           |                                   |                                     |
| Тема 1.1.Отраслевые особенности организаций питания.                                                                   | Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания<br>Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей<br>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). 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. | 2           | Лекция                            | ОК 01- 05, ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 1.1.2 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений, способов реализации продукции.      | Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4           | Практическое занятие<br>Практикум |                                     |
| Тема 1.1.3 Изучение направлений перспективного развития ПОП и социальных проблем современного российского рынка труда. | Проведение оценки динамики развития российского рынка труда в условиях пандемии коронавирусной инфекции и введении санкций со стороны ряда зарубежных стран.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           | Самостоятельная работа            |                                     |
| Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12          |                                   |                                     |
| Тема 1.2.1 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.                          | Ассортиментом кулинарной продукции называется перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей, разнообразность видов меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6           | Лекция                            | ОК 01- 05, ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 1.2.2 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания.                                 | Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2           | Практическая работа<br>Практикум  |                                     |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                               | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Объем часов | Тип занятия                       | Формирование компетенций               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 1                                                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                                 | 5                                      |
| Тема 1.2.3 Расчет энергетической ценности блюд в меню.                                                                  | Расчет энергетической ценности блюд в меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2           | Практическая работа<br>Практикум  |                                        |
| Тема 1.2.4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. | Предоставляемые услуг общественного питания, нормативная документация на продукцию общественного питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           | Самостоятельная работа            |                                        |
| Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчинённого персонала                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 12          |                                   | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 1.3.1 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчинённого персонала                                       | Планирование численности работников предприятия общественного питания, Формирование бригад и их расстановка, Общие требования формирования бригад, Производственная группа.                                                                                                                                                                                                                                                         | 4           | Лекция                            |                                        |
| Тема 1.3.2 Расчёт потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).                                   | Планирование снабжения сырьем и товарами начинается с анализа выполнения этого плана за прошлые годы и текущий период. Кроме того, исходной информацией для планирования являются данные об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота.                                                                                   | 4           | Практическая занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.3.3 Учёт расхода товарных запасов.                                                                               | Программное обеспечение управления расходом продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           | Самостоятельная работа            |                                        |
| Тема 1.3.4 Инвентаризация товарных запасов.                                                                             | Правила проведения инвентаризации. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                         | 2           | Самостоятельная работа            |                                        |
| Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 34          |                                   | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 1.4.1 Управление персоналом в организациях питания                                                                 | Сущность управления персоналом предприятия. Управление персоналом как научная дисциплина. Базовые категории менеджмента персонала. Этапы развития управления персоналом и их характеристики, концепции, стратегии, основные функции. Цели управления персоналом, их иерархия. Управление персоналом и выживаемость предприятия. Актуальные проблемы отечественной науки и практики управления персоналом и их социальный потенциал. | 4           | Лекция                            |                                        |
| Тема 1.4.2 Решение производственных ситуаций задач                                                                      | Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4           | Практическая занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.4.3 Управление персоналом в организациях питания                                                                 | Сущность управления персоналом предприятия. Управление персоналом как научная дисциплина. Базовые категории менеджмента персонала. Этапы развития управления персоналом и их характеристики, концепции, стратегии, основные функции. Цели управления персоналом, их иерархия. Управление персоналом и выживаемость предприятия. Актуальные проблемы отечественной науки и практики управления персоналом и их социальный потенциал. | 2           | Лекция                            |                                        |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)        | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Тип занятия                          | Формирование компетенций               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|----------------------------------------|
| 1                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3           | 4                                    | 5                                      |
| Тема 1.4.4 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения                     | Понятие и механизм мотивации.. Общий механизм мотивации. Основные теории мотивации: содержательные и процессуальные теории. Основные аспекты (сферы) мотивации. Само мотивация и мотивация руководителем.                                                                                                                     | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.4.5 Разработка критериев оценки эффективности работы.                                     | Разработка критериев оценки эффективности исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»                                                                                                                              | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.4.6 Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. | Виды мотивации. Мотивация задач, группой, организацией и обществом.                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           | Консультация                         |                                        |
| Тема 1.4.7 Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений               | Классификация, формы, сущность и содержание УР, роль решения в процессе управления.                                                                                                                                                                                                                                           | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.4.9 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.4.10 Изучение «Справочника руководителя»                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           | Самостоятельная<br>работа            |                                        |
| Тема 1.4.11 Решение ситуационных задач.                                                          | Решение задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник                                                                                                                                                                                                                               | 4           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.4.12 Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).         | Производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных                                                                                                                                                  | 2           | Самостоятельная<br>работа            |                                        |
| Тема 1.4.13 Решение ситуационных задач                                                           | Решение задач по анализу конфликтных ситуаций между подчинёнными, организация и контроль исполнения решений.                                                                                                                                                                                                                  | 4           | Практическая<br>занятие<br>Практикум | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14          |                                      |                                        |
| Тема 1.5.1 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала                              | Техника работы менеджера и техника кадрового регулирования. Системность кадрового регулирования. Техника набора и отбора персонала. Техника назначений. Кадровые перемещения. Техника адаптации персонала. Высвобождение персонала                                                                                            | 2           | Лекция                               |                                        |
| Тема 1.5.2 Планирование производственного задания (программы)                                    | Задачи и функции производственного планирования. Составные звенья системы производственного планирования. Главные принципы планирования производственного процесса. Виды производственного планирования. Стратегия и тактика в производственном планировании. 3 метода производственного планирования. Поэтапное планирование | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Тип занятия                       | Формирование компетенций               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 1                                                                                                                         | 2                                                                                                                     | 3           | 4                                 | 5                                      |
|                                                                                                                           | производственной деятельности организации                                                                             |             |                                   |                                        |
| Тема 1.5.3 Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).                                                         | Составление графиков выхода на работу (на базе практики).                                                             | 2           | Самостоятельная работа            |                                        |
| Тема 1.5.4 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда | Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда        | 2           | Практическая занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.5.5 Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.                   | Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.                          | 2           | Консультация                      |                                        |
| Тема 1.5.6 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени            | Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени                   | 2           | Практическая занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.5.7 Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.                       | Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.                              | 2           | Консультация                      |                                        |
| Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения                          |                                                                                                                       | 18          |                                   | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 1.6.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения                         | Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения                                | 2           | Лекция                            |                                        |
| Тема 1.6.2 Расчет производительности труда                                                                                | Расчет производительности труда                                                                                       | 2           | Практическая занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.6.3 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.                        | Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.                               | 2           | Лекция                            |                                        |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                        | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Объем часов | Тип занятия                          | Формирование компетенций               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|----------------------------------------|
| 1                                                                                                                                | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3           | 4                                    | 5                                      |
| Тема 1.6.4 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов. | Оформление акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           | Практическая<br>занятие<br>Семинар   |                                        |
| Тема 1.6.5 Расчет товарооборота                                                                                                  | Расчет товарооборота на ПОП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.6.6 Разработка нормативно-технологической документации                                                                    | Разработка нормативно-технологической документации на ПОП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.6.7 Оформление документов.                                                                                                | Оформление акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           | Практическая<br>занятие<br>Семинар   |                                        |
| Тема 1.6.8 Расчет производственной мощности                                                                                      | Расчет производственной мощности ПОП                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.6.9 Оформление документов: дневного заборного листа                                                                       | Оформление документов: дневного заборного листа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 1.7.Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8           |                                      | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 1.7.1.Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями                                  | Координация и его стратегии для подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4           | Лекция                               |                                        |
| Тема 1.7.2 Решение ситуационных задач                                                                                            | Решение задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции                                                                                                                                                                                                                                                        | 4           | Практическая<br>занятие<br>Практикум |                                        |
| Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6           |                                      | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 2.1.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.                                                   | 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 организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. | 4           | Лекция                               |                                        |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем часов | Тип занятия                                        | Формирование компетенций               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3           | 4                                                  | 5                                      |
| Тема 2.1.2 Оснащение производственных цехов на предприятие определенного типа.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного. Производства для 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. | 2           | Самостоятельная работа                             | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12          |                                                    |                                        |
| Тема 2.2.1 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4           | Лекция                                             |                                        |
| Тема 2.2.2 Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           | Самостоятельная работа                             |                                        |
| Тема 2.2.3 Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2           | Практическая работа<br>Практикум                   |                                        |
| Тема 2.2.4 Анализ эффективности организации работы                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Анализ эффективности работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2           | Самостоятельная работа                             |                                        |
| Зачетное занятие                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2           | Практическое занятие<br>(дифференцированный зачет) |                                        |
| Учебная практика<br>Виды работ                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 36          |                                                    |                                        |
| 1.                                                                                                                                | Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации питания. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6           |                                                    | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| 2.                                                                                                                                | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания Изучение функций, должностных обязанностей,                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6           |                                                    |                                        |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) |  | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем часов | Тип занятия | Формирование компетенций               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|----------------------------------------|
| 1                                                                                         |  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4           | 5                                      |
|                                                                                           |  | прав и ответственности зав.производством, шеф-повара, бригадира, технолога. Графики выхода на работу..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |             |                                        |
| 3.                                                                                        |  | Ознакомление с используемой на предприятии документацией, производственной программой предприятия, структурных подразделений. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.                                                                                                                                                                                                                                         | 6           |             |                                        |
| 4.                                                                                        |  | Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации. Разработка различных видов меню. Работа с технологическими и технико- технологическими картами.                                                                                                                                                                                                                                                   | 6           |             |                                        |
| 5.                                                                                        |  | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Выполнение расчетов сырья, количества порций блюд с учетом взаимозаменяемости продуктов. Документы по движению товаров и сырья, заявки в кладовую. Оформление требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Оформление дневного заборного листа. Оформление акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов. | 6           |             |                                        |
| <b>Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет</b>            |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>    |             | ОК 01- 05,<br>ОК 07- 09<br>ПК 6.1- 6.3 |
| <b>Производственная практика</b>                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>180</b>  |             |                                        |
| <b>Виды работ</b>                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |             |                                        |
| 1.                                                                                        |  | Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации питания.                                                                                                                                                                            | 6           |             |                                        |
| 2.                                                                                        |  | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6           |             |                                        |
| 3.                                                                                        |  | Ознакомление с Уставом организаций питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятий, составлением бизнес-планов.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6           |             |                                        |
| 4.                                                                                        |  | Ознакомление с организационной структурой управления предприятием общественного питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6           |             |                                        |
| 5.                                                                                        |  | Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности зав.производством, шеф-повара, бригадира, технолога.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6           |             |                                        |
| 6.                                                                                        |  | Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6           |             |                                        |
| 7.                                                                                        |  | Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6           |             |                                        |
| 8.                                                                                        |  | Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6           |             |                                        |
| 9.                                                                                        |  | 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.                                                                                                                                                                                                                                                    | 6           |             |                                        |
| 10.                                                                                       |  | Составление графиков выхода на работу производственного персонала.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6           |             |                                        |
| 11.                                                                                       |  | Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6           |             |                                        |
| 12.                                                                                       |  | Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6           |             |                                        |
| 13.                                                                                       |  | Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6           |             |                                        |
| 14.                                                                                       |  | Мотивация профессионального развития кадров, оценка и стимулирование качества труда, распределение обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6           |             |                                        |
| 15.                                                                                       |  | Нахождение и принятие управленческих решений в условиях противоречивых требований, во избежание конфликтных ситуаций. Ознакомление с порядком премирования работников. Организация контроля за учетом рабочего времени и порядок составления табеля.                                                                                                                                                                                                               | 6           |             |                                        |

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем часов | Тип занятия | Формирование компетенций |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------------------|
| 1                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2                                                                                                                     | 3           | 4           | 5                        |
| 16.                                                                                       | Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 17.                                                                                       | Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц. Заключение договора о материальной ответственности.                                                                                            |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 18.                                                                                       | Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 19.                                                                                       | Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.                                                                                                                                                                         |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 20.                                                                                       | Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.                                                                                                                   |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 21.                                                                                       | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Определение соответствия блюд в меню ассортиментному минимуму, перечня необходимой текущей рабочей документации. Работа с технологическими картами.                                               |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 22.                                                                                       | Расчет количества посетителей за день, расчета блюд, реализуемых за день, распределения блюд по ассортименту, составления плана-меню. Разработка различных видов меню.                                                                                                          |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 23.                                                                                       | Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.                                                                                                                           |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 24.                                                                                       | Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 25.                                                                                       | Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.                                                                                                                                                                         |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 26.                                                                                       | Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.                                                                                                                                                                      |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 27.                                                                                       | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём предприятия общественного питания.                                               |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 28.                                                                                       | Выполнение расчётов сырья, количества порций блюд с учётом взаимозаменяемости продуктов, с источниками поступления сырья, порядком их приёмки. Оформление документов по движению товаров и сырья, составление заявки в кладовые на один день предприятия общественного питания. |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| 29.                                                                                       | Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| Промежуточная аттестация по производственной практике - зачет                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                       |             | 6           |                          |
| Всего                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                       |             | 334         |                          |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы модуля имеется:

-учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

-рабочие места на 30 студентов;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения);

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно - методической документации;

- наглядные пособия (муляжи изделий).

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2023. – 384 с. ISBN 978-5-4468-7301-2

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2022. – 192 с. ISBN978-5-4468-8489-6, 978-5-4468-9962-3

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. ISBN978-5-8114-2110-7, 978-5-8114-6695-5

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с. ISBN978-5-4468-6863-6

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с. ISBN978-5-44-680866-3

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с ISBN 5-8222-0040-0

6. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. ISBN 978-5-8114-8542

7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN978-5-98281-114-1

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с. ISBN978-5-44-682583-7

9. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. ISBN978-5-8114-5880-6

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с. ISBN978-5-4468-6227-6

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. ISBN978-5-8114-8255-9

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с. ISBN978-5-222-26148-4

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. ISBN 978-5-8114-7730-2

14. 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 978-5-8114-2492-4

15. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с. ISBN 978-5-4468-6599-4

16. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. ISBN:

978-5-507-45902-5

17. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. ISBN: 978-5-507-47108-9

18. 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 978-5-8114-4377-2

19. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с. ISBN 978-5-44-680842-7

Основные электронные издания

1. 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>

2. 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>

3. 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>

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

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

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья; ОП.03 Техническое оснащение организаций питания; ОП.04 Организация обслуживания; ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга; ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности; ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

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

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля                                                                                                                           | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.1.<br>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <b>Знания:</b><br>- разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела.                                                                   | Устный/письменный опрос.<br>Тестирование.<br>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.<br>Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям.<br>Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.<br>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике.<br>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях.<br>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.<br>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике.<br>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.<br>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: |
|                                                                                                                                                                                             | <b>Умения:</b><br>- выполнять расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- разрабатывать и предоставлять различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                             | <b>Навыки:</b><br>- выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ПК 6.2.<br>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями                                             | <b>Знания:</b><br>- текущее планирование;<br>- координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                             | <b>Умения:</b><br>- составлять графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;<br>- регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;<br>- предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                             | <b>Навыки:</b><br>- проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ПК 6.3.<br>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                         | <b>Знания:</b><br>- обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                             | <b>Умения:</b><br>- выполнять контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля                                                                                              | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                | <b>Навыки:</b><br>- подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;<br>- проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов                                                                                                                                                                                                                                                                                          | – на практических занятиях;<br>– при выполнении и защите курсовой работы (проекта);<br>– при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики;<br>- при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик;<br>– при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества. |
| ПК 6.4.<br>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                     | <b>Знания:</b><br>- соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;<br>- соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;.                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                | <b>Умения:</b><br>- проведение бракеража;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                | <b>Навыки:</b><br>- ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК 6.5.<br>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | <b>Знания:</b><br>- инструкции подчиненного персонала;<br>оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке;<br>- выбор образовательных программ;                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                | <b>Умения:</b><br>- составлять и актуализировать программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;<br>- сбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                | <b>Навыки:</b><br>- обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;<br>- проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания<br>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; продукцию на вынос. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                   | <b>Знания:</b><br>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<br>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;<br>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля                                                                                                                 | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Методы оценки |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul> <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; определять этапы решения задачи;</li> <li>- составлять план- выявлять и эффективно искать решения задачи и/или проблемы; действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |
| <p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>                                                           | <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>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul> <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; определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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>ОК 02.</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <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> <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; структурировать получаемую информацию;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля                                                                                                                                                                                                                                | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Методы оценки |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| <p>ОК 03.<br/>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>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>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>ОК 04.<br/>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>                                                                                                                                                                                                                 | <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>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>ОК 05.<br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>                                                                                                                          | <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>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>ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>                                                                                                                                                                             |               |

| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля                                                                                                                                         | Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Методы оценки |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <p>ОК 07.<br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |
|                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |
| <p>ОК 09.<br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>                                                                                                     | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>                                                                                                                             |               |
|                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> |               |

| Профессиональные<br>и общие<br>компетенции,<br>формируемые в<br>рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия<br>(навыки) | Методы оценки |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------|
|                                                                               |                                                   |               |

