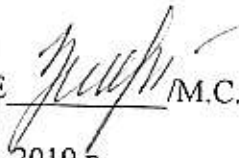


Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум имени А.А. Елохина»

Утверждаю

Директор ТТЕ  /М.С. Задровская/

«28» августа 2019 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

профессиональный цикл основной образовательной программы подготовки  
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (дата утверждения 19.05.2017г.), профессиональных стандартов 33.010 Кондитер, 33.011 Повар, 33.014 Пекарь, примерной основной образовательной программой (зарегистрирована в Госреестре 19.05.17, № 43.02.15-17 05 19)

**Организация-разработчик:**


ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»  
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.  
Телефон: 8 (34360) 5-24-62  
Адрес электронной почты: [tavdateh@gmail.com](mailto:tavdateh@gmail.com)

**Составитель программы:**

Петрова С.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
Веснина А.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»  
Котова С.Н. мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина»

«СОГЛАСОВАНО»

ООО «Тавдинский комбинат общественного питания»

  
Т.А.Ермакова  
« 28 » августа 2019 г.

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла  
протокол № 1 от 28 » августа 2019 г

Председатель МК  ( А.Н.Веснина)

Актуализировано « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Актуализировано « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p>

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

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

Всего часов – 254 часов

Из них:

на освоение МДК -104 часов,

на практики, в том числе:

учебную -36 часов.

производственную -108 часов.

Самостоятельная работа при освоении МДК – 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.									
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Практики				
			Обучение по МДК, в час.			Экзамены	Консультации	Учебная	Производственная	Самостоятельная работа	Практики	
			всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час						Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9		
ПК 6.1-6.3 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 1. Управление деятельностью подчиненного персонала	64	62	38	-	-	-	-	-	2		
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	24	14	4	-	4	6	-	-	-		
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Курсовой проект (работа)	16	16	-	16	-	-	-	-	-		
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная и учебная практика, (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144						36	108			
	Экзамен по модулю	6	-	-	-	-	6	-	-	-		
	<b>Всего:</b>	<b>254</b>	<b>92</b>	<b>42</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>2</b>		



2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		64
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		62
Тема 1.1.	Содержание	
Отраслевые особенности организации питания	<p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей</p> <p>2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p>	2
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, логотипованных, комбинированных</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортимента перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкурнты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим</p>	2



	<p>возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организацией питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).</p>	<p>4</p> <p>4</p>
<p><b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организацией питания с полным технологическим циклом, договорочных.</p> <p>Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p> <p>Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов</p> <p>Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала,</p>	<p>6</p>

в организациях питания	<p>учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p>	
<p>2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p>	<p>8</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>4</p>	
<p>Тематика практических занятий</p> <p>Практическое занятие 4. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений</p> <p>Практическое занятие 5. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения</p> <p>Практическое занятие 6. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»</p> <p>Практическое занятие 7. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения</p> <p>Практическое занятие 8. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений</p> <p>Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными</p> <p>Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник</p> <p>Содержание</p> <p>Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции</p>		

	общественного питания	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственные задания (программу).	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления таблицы учета рабочего времени	6
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Планирование производственного задания (программы)	2
	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2
	<b>Практическое занятие 13.</b> Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению таблицы учета рабочего времени	2
	<b>Содержание</b>	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и купленным товарам.	
	Производительность труда, факторы роста.	
	Методика расчета основных производственных показателей	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	6
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	
	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания 5.1. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	14
	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет производственной мощности	2
	<b>Практическое занятие 15.</b> Расчет товарооборота	2
<b>Практическое занятие 16.</b> Расчет производительности труда	2	
<b>Практическое занятие 17.</b> Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
<b>Практическое занятие 18.</b> Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за календарный	2	



	расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Оформление документов: дневного заборного листа	2
	<b>Практическое занятие 20.</b> Разработка нормативно-технологической документации	2
<b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	<b>Содержание</b>	2
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. 2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2
	<b>Практическое занятие 21.</b> Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		2
Изучение отраслевых нормативных документов		24
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		14
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		6
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
	1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «Салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	
	2. Нормативно-правовое обеспечение деятельности подчиненного персонала. Требования охраны	

	<p>труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p> <p>3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	
<p><b>Тема 2.2</b>  <b>Инструментирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов</p> <p>2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, треннги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначения, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.</p> <p>3. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> <p><b>Тематика учебных занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 22.</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p> <p><b>Практическое занятие 23.</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>6</p>
<p><b>Консультации (не более)</b>  <b>Экзамен</b></p>		
<p><b>Курсовой проект (работа)</b>  <b>Тематика курсовых проектов (работ):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> </ol>		<p>16</p>

8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-морозильной.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонентам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.

**Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе), указать тематику и(или) назначение, вид (форму)**

1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения
2. Разработка характеристики исследуемой организации питания
3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания
4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений
5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)
6. Разработка расчетного плана-меню
7. Расчет основных производственных показателей
8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам
9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)
10. Заключение



<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с классификацией организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.</li> <li>2. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>3. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</li> <li>4. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>5. Составление калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> </ol>	<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>17. Оценка качества готовой продукции.</li> <li>18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>19. Ознакомление с составлением плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> </ol>
--	---

23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Знакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Знакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформлении документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Знакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
30. Знакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
34. Знакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).
37. Знакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.
38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.
39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.
40. Знакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.
41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

Экзамен по модулю

6

Всего

254

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

#### Лабораторий:

##### Учебная кухня ресторана

##### *Весоизмерительное оборудование:*

Весы настольные электронные

##### *Тепловое оборудование:*

Пароконвектомат

Микроволновая печь

Плиты электрические

Плита электрическая с индукционным нагревом

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Электроблинница

Кофемашина с капучинатором

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

##### *Холодильное оборудование:*

Шкаф холодильный с морозильной камерой

##### *Механическое оборудование:*

Планетарный миксер

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер механический для овощей

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Соковыжималка

Кофемолка

##### *Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:*

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

##### *Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

Овоскоп  
*Вспомогательное оборудование:*  
Столы производственные  
Моечная ванна двухсекционная  
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков  
*Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь*  
Функциональные емкости из нержавеющей стали  
Набор кастрюль  
Набор сотейников  
Сковороды  
Гриль сковорода  
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая  
    Мерный стакан  
    Венчик  
    Миски нержавеющая сталь  
    Сито  
    Лопатки (металлические, силиконовые)  
    Половник  
    Шумовка  
    Щипцы кулинарные универсальные  
    Щипцы кулинарные для пасты  
Набор пожей «поварская тройка»  
    Насадки для кондитерских мешков  
    Набор выемок (различной формы)  
Корзина для мусора  
**Учебный кондитерский цех**  
*Весоизмерительное оборудование:*  
Весы настольные электронные  
*Тепловое оборудование:*  
Пароконвектомат  
Микроволновая печь  
Плиты электрические  
Плита электрическая с индукционным нагревом  
Фритюрница  
Электрогриль (жарочная поверхность)  
Электроблинница  
Кофемашина с капучинатором  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)  
*Холодильное оборудование:*  
Шкаф холодильный с морозильной камерой  
*Механическое оборудование:*  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Мясорубка  
Миксер (погружной)  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
*Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:*  
Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Аэрограф  
*Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*  
Овоскоп  
*Вспомогательное оборудование:*  
Производственный стол с деревянной доской  
Моечная ванна двухсекционная  
**Учебный кондитерский цех**  
*Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь*  
Дежи к тестомесильной машине  
Дежи к миксерам  
Миски из нержавеющей стали  
Гастроемкости из нержавеющей стали  
Кастрюли 1.5 - 2л  
Сковорода  
Разделочные доски (пластик): белая  
Подставка для разделочных досок  
Миски полусферические  
Мерный стакан  
Противни  
Перфорированные противни для багетов  
Венчик  
Сито  
Шенуа  
Лопатки  
Шипцы универсальные  
Скребки пластиковые  
Скребки металлические  
Кисти силиконовые  
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов  
Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)  
Формы для саваренов  
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого  
Нож  
Нож пилка (300 мм)  
Паллета  
Кондитерские мешки  
Насадки для кондитерских мешков  
Ножницы  
Резцы (фигурные) для теста, марципана  
Кондитерские гребенки  
Силиконовые коврики  
Вырубки (выемки) для печенья, пряников  
Формы для конфет  
Набор мерных ложек  
Скалки рифленые  
Скалки  
Терки  
Трафареты



Решетка с поддоном для глазирования  
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом  
Силиконовые коврики для айсинга  
Перчатки для карамели  
Подставки для тортов вращающиеся  
Набор выемок  
Совки для сыпучих продуктов  
Подносы  
Дуршлаг  
Подложки для тортов (деревянные)  
Корзина для мусора

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное и др.).

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Печатные издания:**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т. Васюкова.- Москва: РУСАЙНС, 2017. -224с.
3. Дубцов Г.Г.Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Мастерство», 2015. – 240 с
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
5. В.Д.Елхина. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 322 с.- (Среднее профессиональное образование).
7. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко.- Москва: КНОРУС, 2018 – 373 с.



8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 274.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; -правильность последовательности расположения блюд в меню; -соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; -точность расчета цены блюда по меню; -актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>-точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; -правильность выбора, оформления бланков; -правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; -правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; -правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>-правильность составления графика выхода на работу; -адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности</p>	<p>-правильность составления должностной инструкции повара; -соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; -адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p>	

<p>подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5.</p> <p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>-правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>-точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>-адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>-адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>-соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>-точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> <li>-актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>-оценивать результаты обучения</li> </ul>	<p>производственной практикам</p>
<p><b>ОК 01</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы,</li> <li>- курсовой работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное</p>
<p><b>ОК 02</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней</li> </ul>	

	<p>главных аспектов;  -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;</p>
ОК.03	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 04.	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  -оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК. 05	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
ОК 06.	<p>-понимание значимости своей профессии</p>	
ОК 07.	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
ОК. 09	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
ОК 10.	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  -правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	