

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
профессионального модуля

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности:

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*(ФГОС СПО приказ № 1565 от 9 декабря 2016 года).*

**Организация-разработчик:** ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

**Разработчики:** *Значкова О. С. – преподаватели профессионального цикла*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной практики УП 06. является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

## 1.2 Цели и задачи учебной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

Иметь практически й опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий,
--------------------------	--

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

	<p>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; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движение 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; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	--

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

<b>ПМ.06</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
УП.06	Учебная практика Итоговый контроль: Дифференцированный зачет	72

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными умениями и получение практического опыта в рамках профессионального модуля *ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* по основному ВПД: вид профессиональной деятельности, необходимому для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности: в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

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
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	<b>5</b>
<b>ПК 6.1-6.5</b>	<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>	<b>72</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка производственной программы предприятия;</li> <li>- расчет количества сырья и выхода порций;</li> <li>- оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля готовых блюд;</li> <li>- расчет заработной платы;</li> <li>- заполнение табеля учета рабочего времени;</li> <li>- составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.</li> <li>- подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения;</li> <li>- калькуляция свободных розничных цен на разные группы блюд</li> </ul>	<b>Тема 1.1.</b> Разработка производственной программы.	<b>12</b>
				<b>Тема 1.2.</b> Анализ форм отчетности руководителей структурного подразделения	<b>12</b>
				<b>Тема 1.3.</b> Контроль качества готовой продукции и сырья.	<b>12</b>
				<b>Тема 1.4.</b> Учет расчетов по оплате труда	<b>12</b>
				<b>Тема 1.5.</b> Планирование и подбор производственных помещений	<b>12</b>
				<b>Тема 1.6.</b> Формирование цены на блюдо	<b>12</b>
	<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>				<b>72</b>

### 3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов	Элементы формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>			
<b>Раздел 1. Планирование производства</b>		<b>72</b>	
Тема 1.1. Разработка производственной программы.	<p>Составление плана – меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.</p> <p>Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья.</p> <p>Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала.</p> <p>Расчет количества сырья по плану – меню.</p> <p>Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся.</p> <p>Расчет сырья по массе брутто нетто для различных вариантов планов -меню.</p>	<b>12</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
Тема 1.2. Анализ форм отчетности руководителей структурного подразделения	<p>Формы документов, порядок их заполнения.</p> <p>Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Анализ качества ведения и оформления журналов регистрации инструктажей.</p> <p>Составление организационной и распорядительной документации.</p> <p>Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.</p>	<b>12</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
Тема 1. 3. Контроль качества готовой продукции и сырья.	<p>Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени для работников заготовочных цехов;</p> <p>Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля</p>	<b>12</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11

	<p>учета рабочего времени для работников доготовочных цехов.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Заполнение качественных удостоверений.</p> <p>Разработка оценочных заданий и нормативно – технологической документации.</p>		
Тема 1.4. Учет расчетов по оплате труда	<p>Методика расчета заработной платы.</p> <p>Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.</p>	<b>12</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
Тема 1.5. Планирование и подбор производственных помещений	<p>Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.</p> <p>Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.</p>	<b>12</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
Тема 1.6. Формирование цены на блюдо	<p>Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.</p>	<b>12</b>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	Итого	<b>72</b>	

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебном кабинете «Экономика, менеджмент и маркетинг»

#### Технические средства обучения:

- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- стенды, плакаты, макеты и другие наглядные пособия.
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Кодексы, Федеральные законы и нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».

2. Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».

3. Трудовой кодекс Российской Федерации, 2013

4. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 г., № 129 – ФЗ (с последующими изменениями).

5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» / от 07.02.92 № 2300-1, с дон. и измен. от 09.01.99. №2-ФЗ

6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.00 № 29-ФЗ

7. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» / от 30.03.01, № 52-ФЗ

8. План счетов бухгалтерского учета от 13 июня 2001 г.

9. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика предприятия» (ПБУ 1/2008), утвержденное приказом Минфина РФ от 24 ноября 2008 г. №106н.

10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изм. от 21.08.2012 № 842, от 04.10.2012 № 1007)

11. Методические рекомендации «По формированию свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» / Утв. Министерством экономики 06.12.95г. № СИ-484/7-982

12. Методические рекомендации по учету сырья, товаров и производства в предприятиях общественного питания различных форм собственности. Утв. Письмом Комитета РФ по торговле от 12.08.94 №1-1098/32-2

13. Письмо налоговой службы РФ от 21.05.2001г. № ВГ-6-03/404 «О применении счетов-фактур при расчетах по налогу на добавленную стоимость»

14. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении

денежных расчетов с населением. Утв. Письмом Минфина РФ от 3 0.08.93 г. № 104

15. ГОСТ Р 50762-2016 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2016.

16. ГОСТ Р 53105-2016. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2016.

17. ГОСТ Р 53104-2015. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2017.

18. ГОСТ Р 50763-2014. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2016.

19. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2017.

20.1СП 2.3.6.1079 – 01 "Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

#### **Основные источники:**

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н., Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2020
2. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2019
3. Базаров Т. Ю. Управление персоналом: практикум: учебное пособие. – М.: ЮНИТИ, 2019.
4. Барановский В.А. Организация производства на предприятии общественного питания. М.: Эксмо, 2019.
5. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2018
6. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2020.
7. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020.
8. Ефимова О. П. Экономика общественного питания: Учебник – доп и перераб. Серия: Экономическое образование - М.:Издательство: Новое знание, 2019. – 347 с.
9. Захарьин В. Р. Теория бухгалтерского учета: Учебное пособие для студентов СПО. – М.: ИНФРА – М, 2019. - 272 с.
10. Кибанов А.Я. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация: учеб. пособие, – М.: ИНФРА-М., 2020. - 301с.

11. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет: Учебное пособие – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА – М, 2018.
12. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. Пособие/О.А. Куликова, М.Ю. Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2018.
13. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2019.
14. Метелев С.Е., Калинина Н.М. и др. Экономика предприятия (торговли и общественного питания): Учебник – М.: Омск: Издатель Омский институт (филиал) РГТЭУ, 2019. – 474 с.
15. Николаева Г.Л., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. - М.: 2020.
16. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: ИТК «Дашков и К<sup>о</sup>», 2018. – 232 с.
17. Потапова И. И. Калькуляция и учет: Учебное пособие – М.: Издательство «Академия», 2020. – 160 с.
18. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Феникс, 2019
19. Русалева Л. А. Богаченко В.М. Теория бухгалтерского учета: Учебник для среднего проф. образования – М.: Феникс, 2018 – 352 с.
20. Сахон А.П., Софронов К.Ф., Невольникова Г.И. Климова Н.В. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): Учебное пособие - М.: "Деловая литература", 2019.
21. Управление персоналом организации»: учебник для вузов / Под редакцией А. Я. Кибанова. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2020.
22. Усова Ю.В. Основы калькуляции и учета (для профессий повар, кондитер): учебное пособие- М.: Издательство «Академия», 2020. – 158 с.
23. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: Учебник – доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2019 г.
24. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник – доп и перераб. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2019–463 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Волгин В.В. Склад: организация, управление, логистика. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2019.
2. Гарнов А.П., Пугачева С.Н. Социально-экономические аспекты формирования общественного питания. М.: Наука, 2019.
- 3.. Дашков Л.П., Новиков С.В. Основные направления развития и совершенствования деятельности ПБО в крупных городах. М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2017.

### **Электронные издания (ресурсы):**

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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



<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения</p>	<p>практикам</p>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- заданий экзамена по модулю;</p>

личностное развитие		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Уметь использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и</li> </ul>	

здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования</li> <li>- определять успешные стратегии и способы достижения цели предпринимательской деятельности</li> <li>- принимать обоснованные и ответственные решения в сфере финансов</li> <li>- разработки и презентации бизнес-плана в области своей профессиональной деятельности.</li> </ul>	

