



**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 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 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».

Разработчик:

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью 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

Код	Наименование общих компетенций
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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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	-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; -организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; -осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; -организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
Уметь	-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.
Знать	-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

	-основные перспективы развития отрасли; -современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; -классификацию организаций питания; -структуру организации питания; -принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; -правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; -виды, формы и методы мотивации персонала; -способы и формы инструктирования персонала; -методы контроля возможных хищений запасов; -основные производственные показатели подразделения организации питания; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -формы документов, порядок их заполнения; -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; -правила составления калькуляции стоимости; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; -процедуры и правила инвентаризации запасов.
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 354 часа

Из них на освоение МДК - 120 часов

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

промежуточная аттестация – 18 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. ОК 1-5,9.	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	102	26	56	-	14	6	-	-	-	-	-	-	
ПК 6.4, 6.5. ОК 1-5,9.	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	18	8	2	-	6	-	2	-	-	-	-	-	
ПК 6.1.- 6.5. ОК 1-5,9.	Учебная практика, часов	36							30			-	6	
ПК 6.1.- 6.5. ОК 1-5,9.	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180								174			-	6
	Промежуточная аттестация по ПМ	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	18
	Всего:	354	34	58	-	20	6	2	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
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.		102		
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.		120		
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 Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	Лекция	ОК 01- 05, ОК 07- 09 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 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		ОК 01- 05, ОК 07- 09 ПК 6.1- 6.3
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, разновидность видов меню.	6	Лекция	
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 занятие 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 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, ОК 07- 09 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 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, ОК 07- 09 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 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 занятие 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 занятие 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 занятие Практикум	
Тема 1.4.9 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения		4	Практическая занятие Практикум	
Тема 1.4.10 Изучение «Справочника руководителя»		2	Самостоятельная работа	
Тема 1.4.11 Решение ситуационных задач.	Решение задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	4	Практическая занятие 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 работа	
Тема 1.4.13 Решение ситуационных задач	Решение задач по анализу конфликтных ситуаций между подчинёнными, организация и контроль исполнения решений.	4	Практическая занятие Практикум	ОК 01- 05, ОК 07- 09 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 занятие 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 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 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, ОК 07- 09 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 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 занятие Семинар	
Тема 1.6.5 Расчет товарооборота	Расчет товарооборота на ПОП	2	Практическая занятие Практикум	
Тема 1.6.6 Разработка нормативно-технологической документации	Разработка нормативно-технологической документации на ПОП	2	Практическая занятие 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 занятие Семинар	
Тема 1.6.8 Расчет производственной мощности	Расчет производственной мощности ПОП	2	Практическая занятие Практикум	
Тема 1.6.9 Оформление документов: дневного заборного листа	Оформление документов: дневного заборного листа	2	Практическая занятие Практикум	
Тема 1.7.Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		8		ОК 01- 05, ОК 07- 09 ПК 6.1- 6.3
Тема 1.7.1.Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Координация и эго 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 занятие Практикум	
Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		18		
МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.		120		
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		6		ОК 01- 05, ОК 07- 09 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	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
		мест.			
Тема 2.1.2 Оснащение производственных цехов на предприятие определенного типа.		Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного. Производства для 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.	2	Самостоятельная работа	
Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха			12		ОК 01- 05, ОК 07- 09 ПК 6.1- 6.3
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 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 (дифференцированный зачет)	
Учебная практика 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, ОК 07- 09 ПК 6.1- 6.3

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
2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности зав.производством, шеф-повара, бригадира, технолога. Графики выхода на работу..		6		
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		
Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет			6		
Производственная практика Виды работ			180		ОК 01- 05, ОК 07- 09 ПК 6.1- 6.3
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		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
		ситуаций. Ознакомление с порядком премирования работников. Организация контроля за учетом рабочего времени и порядок составления табеля.			
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		
Промежуточная аттестация			18		
Всего			354		

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. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: - разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. 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. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. 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. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:
	Умения: - выполнять расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разрабатывать и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Навыки: - выполнение расчета цены 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	Знания: - текущее планирование; - координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
	Умения: - составлять графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; - регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; - предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	
	Навыки: - проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Знания: - обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;	
	Умения: - 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
	Навыки: - подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; - проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	– на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – 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. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Знания: - соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; - соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;.	
	Умения: - проведение бракеража;	
	Навыки: - ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Знания: - инструкции подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; - выбор образовательных программ;	
	Умения: - составлять и актуализировать программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; - сбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
	Навыки: - обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; - проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; продукцию на вынос.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - 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
	- структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - составлять план- выявлять и эффективно искать решения задачи и/или проблемы; действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
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	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений. Умения: - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	
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	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Умения: - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения.	
	Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности.	
	Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки

