

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:34:58

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffa90ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**



Курск 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утвержденного 09.12.2016г.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Чопивская Л.С. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	20
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки).

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

6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Технолог»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области менеджмента при наличии среднего или высшего профессионального образования неэкономического профиля.

Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 308 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 254 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;  
 производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1,6.5	Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	69	58	24		11 <sup>1</sup>	-	-	-
ПК 6.2-6.4	Раздел 2. Организация производства и контроль за деятельностью подчиненного персонала	95	68	18	20	7 <sup>2</sup>		-	-
ПК 6.1 -6.5	Промежуточная аттестация	36							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							
	<b>Всего:</b>	<b>308</b>	<b>146</b>	42*	20	18	-	-	108

<sup>1</sup> – в т.ч. 1 час. консультаций

<sup>2</sup> – в т.ч. 1 час. консультаций

\* в т.ч. 38 часов – практическая подготовка



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>69</b>	
<b>МДК 06.01.</b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		<b>58</b>	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание</b>	12	
	1 <b>Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.</b> Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	8	1
	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)		2
	3 <b>Производственная и организационная структура организаций питания.</b> Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		2
	4 <b>Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)</b>		2
	<b>Практические занятия</b>		4

	1	Определение вида, типа и класса организаций общественного питания Составление систематизирующей таблицы характерных признаков организаций общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007		
	2	Составление заданной структуры производства конкретной организации. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.		
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<b>Содержание</b>		22	2
	1	<b>Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики.</b> Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, 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 хлебобyлочных, мучных кондитерских изделий.	10	
	2	<b>Виды меню и их характеристика.</b> Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.		3
	3	<b>Последовательность расположения блюд в меню.</b> 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.		2
	4	<b>Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.</b> Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.		2

	5	<b>Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям.</b> Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию. Соптимизация меню, совершенствование ассортимента		1
		<b>Практические занятия</b>	12	
	1	Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску; разбивка блюд по ассортименту		
	2	Составление плана-меню в столовой при учреждении с учетом ассортиментного минимума		
	3	Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя)		
	4	Разработка, составление и оформление меню бизнес-ланча (по заданию преподавателя)		
	5	Разработка, составление и оформление меню для узкоспециализированных предприятий (по заданию преподавателя)		
	6	Разработка, составление и оформление банкетного меню (по заданию преподавателя)		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>		24	2
	1	<b>Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</b> Организация снабжения и хранения сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Задачи и сущность оперативного планирования. Требования предъявляемые к организации снабжения. Нормы товарных запасов. Характеристика складских помещений.	16	
	2	<b>Организация приемки</b> Этапы приемки. Документальное оформление		1
	3	<b>Организация производства продукции</b> Требования к организации производства. Характеристика организаций с цеховой структурой. Характеристика организаций с бесцеховой структурой. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Организация работы вспомогательных служб.		3

	4	<b>Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.</b> Характеристика оперативного планирования на предприятиях с полным циклом производства. Элементы оперативного планирования производства.		3
	5	<b>Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий</b> Особенности планирования работы заготовочных предприятий. Виды меню и их характеристика		3
	6	<b>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции:</b> термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка		2
	7	<b>Учет расхода товарных запасов.</b> Программное обеспечение управления расходом продуктов		2
	8	<b>Ивентаризация товарных запасов.</b> Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов		2
		<b>Практические занятия</b>	8	
	1	Составление договора на поставку товаров. Решение производственных ситуаций		
	2	Решение ситуационных задач по хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. Решение ситуационных задач, связанных с хранением и возвратом тары		
	3	Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам		
	4	Решение ситуационных задач по проведению приемки		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			<b>11<sup>1</sup></b>	

<p align="center"><b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.</li> <li>2. Изучение отраслевых нормативных документов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;</li> <li>- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;</li> <li>- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;</li> <li>- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> </ul> </li> <li>3. Анализ основных типов организаций питания.</li> <li>4. Разработка структуры конкретной организации питания.</li> <li>5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.</li> <li>6. Изучение «Справочника руководителя»</li> <li>7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).</li> <li>8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.</li> <li>9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.</li> <li>10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.</li> <li>11. Решение ситуационных задач по темам раздела.</li> <li>12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.</li> <li>13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).</li> <li>14. Изучение графиков выхода на работу(на базе практики).</li> <li>15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)</li> </ol>			
<p><b>Раздел ПМ 2. Организация производства и контроль за деятельностью подчиненного персонала</b></p>		<b>75</b>	
<p><b>МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного</b></p>		<b>68</b>	

персонала			
Тема 2.1. Организация работы основных производственных цехов	<b>Содержание</b>		30
	1	<b>Организация работы и производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства</b> Характеристика овощного цеха. Технологический процесс обработки овощей: сортировка, мытье, очистка, дочистка, промывание, нарезка. Организация труда в цехе.	28
	2	<b>Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия</b> Характеристика мясного цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки мяса. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.	
	3	<b>Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия</b> Характеристика рыбного цеха. Ассортимент рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.	
	4	<b>Организация работы птицегольевого цеха</b> Виды полуфабрикатов из домашней птицы. Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы. Организация основных участков для обработки птицы.	
	5	<b>Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Особенности работы мясо-рыбного цеха</b> Характеристика мясо-рыбного цеха, цеха доработки полуфабрикатов, обработки зелени. Обработка субпродуктов, домашней птицы. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы в цехах.	
	6	<b>Организация работы горячего цеха</b> Характеристика цеха. Микроклимат горячего цеха. Оборудование горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование и инвентарь соусного отделения. Организация труда в цехе.	
	7	<b>Организация работы холодного цеха</b> Характеристика цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Оборудова-	
			2
			2
			2
			2
			3
			3
			3

		ние необходимое для приготовления холодных блюд и закусок. Организация труда в холодном цехе.		
	8	<b>Организация работы кулинарного цеха</b> Характеристика цеха. Ассортимент кулинарных изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Организация труда в цехе.		2
	9	<b>Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания</b> Классификация кондитерских цехов. Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий. Оборудование кондитерского цеха. Организация рабочих мест для разделки теста. Выпечка кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Характеристика моечного отделения. Сроки хранения кондитерских изделий. Транспортировка кондитерских изделий. Организация труда в кондитерском цехе.		2
	10	<b>Организация работы цеха мучных изделий.</b> Организация рабочих мест в цехе мучных изделий. Ассортимент цеха мучных изделий.		2
	11	<b>Организация работы вспомогательных производственных помещений</b> Характеристика вспомогательных производственных помещений: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка. Организация их работы.		2
	12	<b>Организация работы раздаточных. Организация работы механизированных раздаточных линий.</b> Назначение, классификация, характеристика, раздаточных. Организация труда поваров-раздатчиков.		2
	13	<b>Учет готовой продукции и ее реализация</b> Характеристика показателей качества продукции. Методы определения качества продукции. Приемочный контроль: одноступенчатый, многоступенчатый и последовательный. Технологическая документация. Журналы контроля технологических процессов. Удостоверение качества.		2
	14	<b>Контроль качества продукции и услуг:</b> 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.		2
		<b>Практические занятия</b>	2	
	1	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснаще-		

		ния с учетом составленной производственной программы		
Тема 2.2 Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>		30	
	1	<b>Организация труда на производстве</b> Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда.	16	2
	2	<b>Рационализация режимов труда и отдыха. Производственный персонал</b> Графики выхода на работу. Требования предъявляемые к персоналу		2
	3	<b>Нормирование труда</b> Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования: опытно-статистический и аналитический. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработки		3
	4	<b>Анализ производственных бригад</b> Признаки бригад: организационные, технико-технологические, экономические. Цель создания бригад. Типологизация бригад. Основные принципы планирования работы бригады.		2
	5	<b>Оценка результатов труда работников.</b> Критерии, методы оценки результатов работы. Групповая классификация. Метод индивидуального рейтинга.		2
	6	<b>Основные теории принятия управленческих решений.</b> Управленческие решения: сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решения. Методы принятия эффективных управленческих решений		1
	7	<b>Правовое положение работника в организации</b> Содержание должностной инструкции, должностные обязанности, требования к квалификации. Учет использования рабочего времени.		1
	8	<b>Приемы повышения эффективности общения в команде.</b> Характеристика приемов повышения эффективности общения. Условия, препятствующие возникновению конфликтов.		2
		<b>Практические занятия</b>	14	
	1	Расчет показателей обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами		
	2	Составление графиков выхода на работу		
	3	Изучение затрат рабочего времени различными методами		
4	Составление табеля рабочего времени			
5	Определение численности работников с учетом производственной програм-			



		мы		
	6	Оценка социально-психологических показателей коллектива		
	7	Составление матрицы принятия решений		
Тема 2.3 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	<b>Содержание</b>		8	
	1	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	6	1
	2	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		2
	3	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.		2
		<b>Практические занятия</b>	2	
1	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			7 <sup>2</sup>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.				
<b>Примерная тематика самостоятельной работы:</b>				
1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.				
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b>				
<b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b>				

<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> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной/шашлычной.</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</li> <li>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</li> <li>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</li> <li>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</li> <li>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</li> <li>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</li> <li>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</li> <li>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</li> <li>28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни</li> </ol>		
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b>	20	
<b>Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная)</b> <b>Виды работ:</b> <b>Виды работ:</b>	<b>108</b>	

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
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. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.

<p>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.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>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.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
Промежуточная аттестация	36	

<sup>1</sup> в т.ч. 1 ч. консультаций

<sup>2</sup> в т.ч. 1 ч. консультаций

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета менеджмента, управления персоналом и маркетинга.

Оборудование кабинета:

стол преподавателя – 1 шт.;

стол аудиторный двухместный – 15 шт.;

стулья аудиторные – 30 шт.;

стол компьютерный – 3 шт.;

доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.;

тумба – 2 шт.;

Технические средства обучения:

компьютер: монитор Benq LCD 1366x768 / Intel (R) Celeron (R) CPU E 3200 2.4 ГГц, 1 Гб ОЗУ, video - Intel (R) GMA 3100, HDD – 500 Гб, DVD-RW привод – 1 шт.; мобильный ПК (ноутбук) Asus M51V – 1 шт.;

МФУ лазерное Canon i-sensys MF 4018 – 1 шт.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Организация производства : учебник и практикум для СПО / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под ред. Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 305 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/77591C69-D5D7-48CC-9100-EE480D321F4B](http://www.biblio-online.ru/book/77591C69-D5D7-48CC-9100-EE480D321F4B).

2. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 313 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04630-4. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/8BA4C5F0-4186-41C0-BB94-58D50D3848C0](http://www.biblio-online.ru/book/8BA4C5F0-4186-41C0-BB94-58D50D3848C0).

##### **Дополнительные источники:**

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018 — 336 с.

2. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -2-е изд.-М.: Академия 2018.

Журналы:

- «Пищевая промышленность».
- «Маркетинг».
- «Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России».

**Интернет ресурсы:**

1. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) - (официальный сайт Госкомстата РФ)
2. [ido.rudn.ru](http://ido.rudn.ru) (Экономика) - электронный учебник по курсу "Экономика" (авт.: Бирюков В.А., Зверев А.Ф. и др.) от Федерального фонда учебных курсов на портале Института дистанционного образования
3. <http://www.economy.gov.ru> -Министерство экономического развития РФ

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение организаций питания», «Организация производства в предприятиях общественного питания», «Охрана труда», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Экономика организации»

**Мастера:** дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оцен- ки
<p>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>Наблюдение и оценка в ходе выполнения практических занятий;</p> <p>Тестирование;</p> <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля;</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
<p>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> </ul>	
<p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>аргументированность организации рабочего места в соответствии с требованиями технологического процесса и санитарно-эпидемиологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций</li> <li>- мотивирование подчиненных в структурном подразделении организации;</li> <li>- оперативность принятия управ-</li> </ul>	



	<p>ленческих решений в ходе работ и оказания услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение принципов ведения деловой беседы в процессе организации работ и оказания услуг в структурном подразделении организации;</li> <li>- выбор стиля управления и способов коммуникации с учетом индивидуальных особенностей подчиненных структурного подразделения.</li> </ul>	
<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль выполнения должностных обязанностей подчиненными структурного подразделения;</li> <li>- оценка выполнения работ и оказания услуг исполнителями структурного подразделения;</li> <li>- выявление недостатков и их устранение в работе подчиненных структурного подразделения.</li> <li>- правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> <li>- правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>- адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> <li>- составление графика выхода на работу подчиненных;</li> <li>- составление табеля учета рабочего времени подчиненных;</li> </ul>	
<p>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность составления должностной инструкции повара;</li> <li>- соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</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, проведении мастер-классов, тренингов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>- адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>- соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>- точность выбора методов обучения, инструктирования.</li> </ul>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<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>-- 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</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик.</p> <p>Участие в конференциях, внеурочных мероприятиях.</p> <p>Экспертная оценка решений ситуационных задач.</p>
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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 главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования ото-</li> </ul>	<p>Защита рефератов.</p> <p>Анализ самостоятельной работы.</p>

	<p>бранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление организации работы членов команды (подчиненных);</li> <li>- своевременность контроля над деятельностью членов команды (подчиненных);</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</li> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- проявление инициативы в управлении стандартными и нестандартными ситуациями;</li> <li>- обоснованность выбора способов решения стандартных и нестандартных ситуаций;</li> <li>- готовность нести ответственность за собственные решения.</li> </ul>	
<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>	
<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<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>	
<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- работа с профессиональной программой Store House;</li> <li>- успешность применения ИКТ в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</li> </ul>	
<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор целей профессионального и личностного роста;</li> <li>- организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;</li> <li>- стремление к непрерывному профессиональному образованию и инновациям в профессиональной сфере.</li> </ul>	