

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора БПОУ ВО
«Вологодский колледж сервиса»
от 31.08.2023 № 160-о

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И
ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Вологда
2023

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Разработчик: Коковашина Е.А., преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Рекомендована предметной цикловой комиссией дисциплин технологического отделения, протокол №1 от «31»августа2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности и планирование профессиональной карьеры

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП. 10 Основы предпринимательской деятельности и планирование профессиональной карьеры входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен **знать:**

- понятие предпринимательского права, систему его источников;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- налогообложение предпринимателя и налоговые льготы;
- особенности предпринимательской деятельности с участием иностранного элемента;
- порядок банкротства предпринимателей и юридических лиц;
- особенности лицензирования некоторых видов деятельности;
- отличия конкуренции, монополии, монополистической деятельности, недобросовестной конкуренции, доминирующего положения друг от друга;
- ценообразование.

уметь:

- представлять основные концепции предпринимательского права;
- работать с нормативными актами.

студент должен **владеть:**

- умением проводить анализ норм, регулирующих правоотношения в сфере предпринимательской деятельности;
- навыками осуществления профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

- 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 общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

- форм обслуживания
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- 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

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – дифференцированный зачет.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **94** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **86** часов;
самостоятельной работы обучающегося **8** часов.

1.5. Основные образовательные технологии

При реализации ОПОП СПО – ППСЗ используются следующие технологии:

- информационно-коммуникационные технологии,
- технология разноуровневого обучения,
- технология проблемного обучения,
- технология личностно-ориентированного обучения и воспитания,
- кейс-технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	94
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе:	
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1 Основы предпринимательской деятельности				
Тема 1.1. Основы предпринимательства в РФ	Содержание учебного занятия			
	1-2	Предпринимательская деятельность в Российской Федерации. Государственное регулирование и поддержка развития малого предпринимательства.	2	1
	Самостоятельная работа			
	1.Подготовить презентацию по теме: «Деловые люди Вологодской области»		3	
	2.Подготовить презентацию по теме: «История Российского предпринимательства»		3	
	Практические работы			
	3-4	П/Р №1 Определение вида и формы предпринимательской деятельности	2	2
	Содержание учебного занятия			
	5-6	Сущность инновационного предпринимательства	2	2
	7-8	Экономика предприятия.Ресурсы предприятия	2	2
	9-10	Значение бизнес идеи для создания собственной фирмы	2	2
	11-12	Технико-экономическое обоснование нового предприятия	2	2
	13-14	Значение и сущность фирменного наименование	2	2
	15-16	Классификация предпринимательских рисков	2	2
	17-18	Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска: страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг, хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт.	2	2
	19-20	Хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт как способы снижения предпринимательского риска (сообщение).	2	2
	Самостоятельная работа			
	3. Подготовить презентацию на тему: «Риски. Управление рисками»		2	
	Содержание учебного занятия			
	21-22	Организация управления предприятием. Персонал предприятия	2	2
	23-24	Документационное обеспечение деятельности предприятия	2	2
	25-26	Основные положения об оплате труда на предприятии предпринимательского типа	2	2
	27-28	Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий.	2	2

	Практические работы			
	29-30	П/Р №2 «Создание классификации основных производственных фондов предприятия»	2	3
	31-32	Прекращение деятельности предприятия	2	2
	33-34	Типология и организационная структура предприятия	2	2
	35-36	Оснащение оборудованием предприятия ООП	2	2
	37-38	Расчет по кредитам. Банкротство предприятия	2	2
	Практические работы			
	39-40	П/Р №3 Изучение экономики районов города Вологды	2	3
	41-42	П/Р №4 Планирование мер по легализации предпринимательской деятельности	2	3
	43-44	П/Р №5 Создание плана мероприятий по охране труда на предприятии	2	3
Раздел 2 Планирование профессиональной карьеры				
Тема 2.1. Спрос и предложение на рынке труда. Основы управления карьерой.	45-46	П/Р №6 Создание трудовой документации.	2	3
	Содержание учебного занятия			
	47-48	Карьерный потенциал личности. Управление деловой карьерой	2	2
	49-50	Планирование поиска работы. Собеседование с потенциальным работодателем	2	2
	51-52	Развитие карьеры персонала организации	2	2
	Практические работы			
	53-54	П/Р №7 Определение режима труда и отдыха персонала	2	3
	55-56	П/Р №8 Определение лидерских качеств в управлении персоналом	2	3
	57-58	П/Р №9 Составление профессиограммы работника организации	2	3
	59-60	П/Р №10 Планирование рекламной деятельности организации	2	3
Тема 2.2. Внедрение организации на рынок услуг	Содержание учебного занятия			
	61-62	Деятельность предприятия в условиях рыночной экономики	2	2
	63-64	Роль конкуренции в предпринимательской деятельности	2	2
	Практические работы			
	65-66	П/Р. №11 Разработка фирменного стиля предприятия	2	3
	67-68	П/Р №12 Создание памятки «Контроль за деятельностью предприятия»	2	3
	69-70	П/Р №13 Диагностика мотивационной структуры личности	2	3
	71-72	П/Р №14 Планирование маркетинговой деятельности предприятия	2	3
	73-74	П/Р №15 Создание бизнес-плана собственного предприятия	2	3
Тема 2.3. Культура предпринимательства	Практические работы			
	75-76	П/Р №16 Создание памятки предпринимательской этики и этикета	2	3
	77-78	П/Р №17 Формирование культуры предпринимательской организации в работе с представителями иностранного бизнеса	2	3

Тема 2.4. Предпринимательская тайна. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного занятия			
	79-80	Сущность предпринимательской тайны. Отличие предпринимательской тайны от коммерческой.	2	2
	Практические работы			
	81-82	П/Р №18 Разработка таблицы: «Виды ответственности предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг)»	2	3
	83-84	П/Р №19 Разработка таблицы: «Ответственность за совершение налоговых правонарушений»	2	3
	85-86	Дифференцированный зачет	2	
Всего:			94	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран,
- компьютер
- комплект учебно-методической документации,
- комплекты нормативно-правовой документации – по 15 экземпляров:
 - Конституция РФ
 - Трудовой кодекс РФ
 - Гражданский кодекс РФ
 - Налоговый Кодекс РФ

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, дополнительной литературы

Нормативные акты

1. ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 26.02.1998г. № 14-ФЗ (ред. от 29.12.2004г.).
2. ФЗ «Об акционерных обществах» от 26.12.1995г. № 208-ФЗ (ред. от 29.12.2004г.).
3. ФЗ «О производственных кооперативах» от 08.05.1996г. № 41-ФЗ (ред. от 21.03.2002г.).
4. ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях» от 14.12.2002г. № 161-ФЗ (ред. от 08.12.2003г.).
5. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть 1)» от 30.11.1994г. №51-ФЗ (ред. от 02.07.2005г.).
6. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть 2)» от 26.01.1996г. №14-ФЗ (ред. от 21.03.2005г.).
7. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001г. №197-ФЗ (ред. от 09.05.2005г.).
8. «Налоговый кодекс Российской Федерации» от 31.07.1998г. №146-ФЗ (с изм. и доп. вступившими в силу 01.01.2005г.).

Основная литература

1. Гусятникова Д.Е. Кадровый учет с нуля (2-е издание) [Электронный ресурс]: практическое пособие / Д.Е. Гусятникова. — Электрон.текстовые данные. — М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 217 с.
2. Дмитренко А.П. Злостное уклонение от погашения кредиторской задолженности. Уголовная ответственность, проблемы квалификации [Электронный ресурс]: монография / А.П. Дмитренко, С.В. Крапивин, Е.А. Русскевич. — Электрон.текстовые данные. — М.: Юриспруденция, 2019. — 144 с.

Дополнительная литература

3. Захаркина А.В. Гражданское право [Электронный ресурс]: сборник кейсов и модульных заданий для студентов всех форм обучения / А.В. Захаркина. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 184 с.
4. Захаркина А.В. Предпринимательское право [Электронный ресурс]: сборник кейсов и модульных заданий для студентов всех форм обучения / А.В. Захаркина. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 219 с.
5. Ручкина Г.Ф. Предпринимательское право России / Под ред. В.С. Белых. - М.: Проспект, 2019. - 650 с.
6. Таланцев В.И. Антимонопольное законодательство и регулирование [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Таланцев. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 234 с.
7. Чуклова Е.В. Предпринимательское право: учебно-методическое пособие по практическим занятиям. —Тольятти:ТГУ, 2019. —46с.

Интернет-ресурсы

1. <https://studfiles.net/preview/4332690/>
2. <http://www.portal-vologda.ru>
3. <http://www.aup.ru/books/m236/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
- представлять основные концепции предпринимательского права - работать с нормативными актами	оценка результата работы на практическом занятии, тестирование дифференцированный зачет
Знания	
- понятие предпринимательского права, систему его источников - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности - налогообложение предпринимателя и налоговые льготы - особенности предпринимательской деятельности с участием иностранного элемента - порядок банкротства предпринимателей и юридических лиц - особенности лицензирования некоторых видов деятельности - отличия конкуренции, монополии, монополистической деятельности, недобросовестной конкуренции, доминирующего положения друг от друга - ценообразование	устный опрос, тестирование, проверочная работа, оценка результата работы на практическом занятии дифференцированный зачет

Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка правильности выполнения практической работы, заданий для самостоятельной работы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Оценка умения использовать и нормативную документацию при решении профессиональных задач
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	

изделий сложного ассортимента.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7.осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
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	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с

	использованием ИКТ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций; оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы