

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по ВР и ПП _____/Ооржак Н.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 20__ г.
--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА Производственная практика  
ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Уровень профессионального образования среднее  
профессиональное образование в рамках реализации  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта , утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 20.12.2016 № 44828.(далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Разработчик:

Даваа Р.С. преподаватель АНОО ПО КТЭиП ПК

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рассмотрена на заседании методического объединения АНОО ПО КТЭиП ПК протокол № 4 от «18» января 2021 года и утверждена протоколом педагогического совета № 2 от «15» января 2021 года, введена в действие приказом директора № 4 - осн. от «18» января 2021 года.

## СОДЕРЖАНИЕ.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16
Дополнения и изменения в рабочую программу производственной практики ..	21
Приложение 1Аттестационный лист по производственной практике .....	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПП.06.01 Производственная практика является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции (ПК) :

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

ДПК 6.6 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню европейской кухни по стандартам Worldskills.

ДПК.6.7. Осуществлять разработку ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках освоения вида профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

**иметь практический опыт:**

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, 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

В результате освоения **вариативной части** программы обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню европейской кухни по стандартам Worldskills.

- разработки ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания.

**уметь:**

- разрабатывать, презентовать различные виды меню европейской кухни по стандартам Worldskills;

- изменять ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего -108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ООП по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): 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
ДПК 6.6	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню европейской кухни по стандартам Worldskills.
ДПК.6.7.	Осуществлять разработку ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания.
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Разработка различных видов меню.	ПК 6.1 - 6.5.. ДПК 6.6 - ДПК. 6.7. ОК.01 - 07 ОК.09 - 11	Разработка различных видов меню. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	<b>12</b>
Тема 2. Разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПК 6.1 - 6.5.. ДПК 6.6 - ДПК. 6.7. ОК.01 - 07 ОК.09 - 11	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	<b>12</b>
Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1 - 6.5.. ДПК 6.6 - ДПК. 6.7. ОК.01 - 07 ОК.09 - 11	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. 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. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 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. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	<b>12</b>

<p>Тема 4. Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>ПК 6.1 - 6.5.. ДПК 6.6 - ДПК. 6.7. ОК.01 - 07 ОК.09 - 11</p>	<p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p>	<p><b>12</b></p>
<p>Тема 5. Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню</p>	<p>ПК 6.1 - 6.5.. ДПК 6.6 - ДПК. 6.7. ОК.01 - 07 ОК.09 - 11</p>	<p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p>	<p><b>24</b></p>
<p>Тема 6. Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>ПК 6.1 - 6.5.. ДПК 6.6 - ДПК. 6.7. ОК.01 - 07 ОК.09 - 11</p>	<p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его</p>	<p><b>18</b></p>

		<p>труда.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>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>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
<p>Тема 7.</p> <p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню европейской кухни по стандартам Worldskills.</p>	<p>ПК 6.1 - 6.5..</p> <p>ДПК 6.6 - ДПК. 6.7.</p> <p>ОК.01 - 07</p> <p>ОК.09 - 11</p>	<p>Разработка различных видов меню. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание Оформление технологических и технико -технологических карт. Составление акта проработки Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов</p>	<b>6</b>
<p>Тема 8.</p> <p>Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания</p>	<p>ПК 6.1 - 6.5..</p> <p>ДПК 6.6 - ДПК. 6.7.</p> <p>ОК.01 - 07</p> <p>ОК.09 - 11</p>	<p>Разработка различных видов меню. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание Оформление технологических и технико -технологических карт. Составление акта проработки Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов</p>	<b>6</b>
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>ПК 6.1 - 6.5..</p> <p>ДПК 6.6 - ДПК. 6.7.</p> <p>ОК.01 - 07</p>	<p>Защита отчета</p>	<b>6</b>

<b>Всего часов</b>	ОК.09 - 11		<b>108</b>
--------------------	------------	--	------------

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

### **4.1. Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий и организациях пгт. Яшкино и Яшкинского района.

Период прохождения практики - в соответствии с утвержденным графиком производственной практики.

Производственная практика проводится и осуществляется мастерами производственного обучения, преподавателями профессионального цикла и наставниками на предприятии. Производственная практика проводится концентрировано.

Прохождение производственной практики обучающимися обеспечивает формирование ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК. 6.1., ПК. 6.2., ПК 6.3., ПК. 6.4., ПК.6.5., ДПК.6.6., ДПК.6.7. соответствующих основному виду профессиональной деятельности ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**4.2. Характеристика рабочих мест** (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Яшкинским техникумом технологий и механизации и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения: дополнительной литературы**

#### **Нормативные документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. 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.- 544с.

20. 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.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.

#### **Основные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 432 с

#### **Дополнительные источники:**

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 390 с.<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2016 - 373 с.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 192 с

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 352 с.

7. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 64 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

3. http
4. http://www.creative-chef.ru/
5. http ://www. gastromag.ru/
6. http ://www.horeca.ru/
7. http://novikovgroup.ru/
8. http://www.cafemumu.ru/
9. http ://www.Management-Portal.ru



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения профессионального цикла, наставником в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

После прохождения производственной практики обучающиеся предоставляют:

- дневник практики;
- отчет по производственной практике в письменной форме, представляющий свод знаний, умений и практического опыта, полученных непосредственно на объекте производственной практики;
- характеристику с места прохождения производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 6.1.</b>  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</li> <li>- правильность последовательности расположения блюд в меню;</li> <li>- соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</li> <li>- точность расчета цены блюда по меню;</li> <li>- актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

<p><b>ПК 6.2.</b> 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> </ul>	
<p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</li> <li>- правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность составления графика выхода на работу;</li> <li>- адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.5.</b> 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 выходу из конфликтных ситуаций;</li> <li>- адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</li> <li>- правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</li> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</li> <li>- точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</li> <li>- адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</li> <li>- адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</li> <li>- соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</li> <li>- точность выбора методов обучения, инструктирования;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>- оценивать результаты обучения</li> </ul>	
<p><b>ДПК 6.6</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню европейской кухни по стандартам Worldskills.</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>- 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><b>ДПК.6.7.</b> Осуществлять разработку ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания.</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>- 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><b>ОК.01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<p>потребности в информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
<p><b>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> 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><b>ОК.04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.05</b> 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><b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
<b>ОК.07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК.09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	
<b>ОК.11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- оставлять бизнес план;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> <li>- применять грамотные кредитные продукты для открытия дела.</li> </ul>	

### **Дополнения и изменения в рабочую программу производственной практики**

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе производственной практики ПП.06.01. Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ изменения	Номера изменённых/заменённых		№ протокола /подпись МК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов		

**Аттестационный лист по производственной практике**  
**ПП.06.01. Производственная практика**  
**ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

1. \_\_\_\_\_, группа № \_\_\_\_,

ФИО обучающегося

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Место проведения практики (организация),

наименование: \_\_\_\_\_

юридический адрес: \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_ Время проведения практики

4. \_\_\_\_\_ Виды и объем работ,

выполненные обучающимися во время практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполненных работ
1	Разработка различных видов меню.	12	
2	Разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	
3	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	12	
4	Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	12	
5	Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.	24	
6	Обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	18	
7	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню европейской кухни по стандартам Worldskills.	6	
8	Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для диетического питания.	6	
9	Дифференцированный зачет.	6	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

---

Дата  
М.П.

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации