

**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

Рекомендовано: Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов  Т.А. Громыко/ « 10 » 06 20 20 г.	Согласовано: Организация (предприятие)  Руководитель:  « 20 » 06 20 20 г.	Утверждаю: Директор КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»  Л.В. Данилович/ « 25 » 06 20 20 г.
---	---	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

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

Наименование профессионального модуля

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код, название специальности

Разработчик программы: Громыко Татьяна Анатольевна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. N 1565, зарегистрированный в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828.

Ирша 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, примерной основной образовательной программы под номером 43.02.15 – 181228.

Организация – разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

Разработчики:

Большдт Ольга Леонидовна, мастер производственного обучения

Громыко Татьяна Анатольевна, мастер производственного обучения

ОДОБРЕНА

Методической комиссией

Протокол № _____ «_____» _____ 20____ г.

Председатель методической комиссии

_____/_____/

«____» _____ 20____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, примерной основной образовательной программы под номером 43.02.15 – 181228.

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16675 Повар при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по ППКРС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами производственной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля по видам профессиональной деятельности обучающихся 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.

ПМ	ВПД	Требования к умениям
06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 210

Из них на освоение МДК – 102

на практики: производственную – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики ПП.ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование разделов, тем производственной практики	Кол-во часов по разделам, темам
1	2	3	4	5	6
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
Дифференцированный зачет					6
Итого:					108

3.2. Содержание производственной практики (ПП)

Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание учебного материала производственной практики	Объем часов
ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		108
Тема 1. Ознакомление с Уставом организации питания.	1. Ознакомление с Уставом организации питания	2
Тема 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.	1. Ознакомление социального развития предприятия 3. Составление бизнес-планов 4. Составление производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания	2
Тема 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания	1. Ознакомление со структурой предприятия	2
Тема 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией,	1. Ознакомление с нормативно-технической и технологической документацией	2
Тема 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности	1. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации	2
Тема 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	1. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба	2
Тема 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	1. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей	2
Тема 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	1. Участие в проведении инвентаризации на производстве	2
Тема 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	1. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции 2. Ознакомление с технологическим оборудованием, посудой, инвентарём	4
Тема 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	1. Ознакомление ведомости учёта движения посуды и приборов	2
Тема 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	1. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию	2
Тема 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	1. Участие в разработке новых фирменных блюд	2
Тема 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	1. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда	2
Тема 14. Разработка различных видов меню.	1. Разработка различных меню	2

Тема 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	1. Проверка нормативных документов соответствию требованиям	2
Тема 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	1. Обнаружение дефектов 2. Установление причин возникновения	2
Тема 17. Оценка качества готовой продукции.	1. Оценивание качества готовой продукции	2
Тема 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана меню. Его назначение и содержание.	1. Участие в работе бракеражной комиссии. 2. Ознакомление и составление плана-меню	2
Тема 19. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	1. Ознакомление и составление калькуляционных карт 2. Определение продажной цены на готовую продукцию.	2
Тема 20. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	1. Правила отпуска и подачи с блюда	2
Тема 21. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.	1. Подбор гарниров к холодным блюдам и закускам 2. Подбор соусов к холодным блюдам и закускам	2
Тема 22. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	1. Расчет количества порций холодных блюд и закусок 2. Выполнение расчетов взаимозаменяемости продуктов	2
Тема 23. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	1. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий	2
Тема 24. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	1. Ознакомление с ГОСТ 30390- 2013. 2. Ознакомление с услугами общественного питания	2
Тема 25. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	1. Ознакомление с источниками поступления сырья 2. Оформление документов по движению товаров и сырья	2
Тема 26. 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.	1. Ознакомление и составление счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного	4
Тема 27. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	1. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству	2
Тема 28. 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.	1. Ознакомление и участие в заполнении составления дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.	4
Тема 29. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	1. Ознакомление с производственной программой предприятия	2
Тема 30. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.	1. Анализ розничного товарооборота по объёму и	2

	структуре	
Тема 31 Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения	1. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.	4
Тема 32 Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	1. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения	2
Тема 33 Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда	1. Ознакомление с основными категориями производственного персонала 2. Ознакомление с организацией планируемого труда	4
Тема 34 Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).	1. Ознакомление с требованиями в зависимости от квалификационных разрядов	2
Тема 35 Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	1. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера	2
Тема 36 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.	1. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда 2. Изучение обязанностей менеджера по подбору и расстановке кадров	6
Тема 37 Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	1. Участие в принятии управленческих решений 2. Способ принятия управленческих решений в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситу	4
Тема 38 Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	1. Составление графика работы для персонала	4
Тема 39 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.	1. Ознакомление со штатным расписанием 2. Ознакомление с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля	4
Тема 40 Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	1. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени	4
Дифференцированный зачет		6
ИТОГО		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 06

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: - технологические карты по производственным процессам;

- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ по операционно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999г.: 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01.- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III,12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качествапродукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III,11 с.
9. 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.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья ипищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 –01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдениемсанитарных 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.
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФот 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерстватруда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. Харченко Н.Э - М.: Издательский центр «Академия», 2017

19. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

20. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

21. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 –

22. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 –

23. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 –

24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-

25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-

26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-

27. Епифанова Е. М. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018-

28. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

29. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018-

30. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 320 с.

31. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

32. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018-

33. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: практикум, учебное

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; - правильность последовательности расположения блюд в меню; - соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; - точность расчета цены блюда по меню; актуальность, - конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; 	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; 	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; 	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров,	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения 	

кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<p>производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; - оценивать результаты обучения 	
---	---	--

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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применять различные способы решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	Применение эффективных и качественных методов и способов решения профессиональных задач.	

для выполнения задач профессиональной деятельности		Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценивание нестандартных и аварийных ситуаций с целью принятия верных решений для их разрешения.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Регулярное использование различных источников информации для выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Использование ПЭВМ и систем обработки информации для эффективного решения профессиональных задач.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Соблюдение правил работы в группе и инструкций при выполнении заданий на учебной и производственной практике.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Организовывать работу в бригаде, распределять обязанности, быть ответственным за конечный результат.	
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применять на практике полученные знания, быть коммуникабельным.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Использовать на практике умение работать с профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Применять на практике полученные знания	