

Приложение 1.17.

к ОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по профессиональному модулю  
**ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

2023 г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 38).

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 26.08.2023 г. № 49-Д.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	16

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

- освоение основного вида деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li><li>– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li><li>– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li><li>– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</li></ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li><li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li><li>– организовывать рабочие места различных зон кухни;</li><li>– оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li><li>– взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li><li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>– планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>– составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>– обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>– управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>– предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>– рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>– вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– организовывать документооборот</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– основные перспективы развития отрасли;</li> <li>– современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– классификацию организаций питания;</li> <li>– структуру организации питания;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>– методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>– виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>– основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>– правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> </ul>

	– процедуры и правила инвентаризации запасов
--	--

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков, практического опыта в рамках профессионального модуля по основному виду деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

### 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 традиционных 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте
--------	---



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы ПК и ОК
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		54	
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>– Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>– Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>– Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>– Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>– Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>– Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров. Их состав и численность.</li> </ul>	6	ПК 6.1.-6.5., ОК 1-11
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>– Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>– Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>– Разработка различных видов меню.</li> <li>– Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>– Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> </ul>	6	ПК 6.1., ОК 1-11

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка качества готовой продукции.</li> <li>– Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</li> </ul>		
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>– Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> </ul>	6	ПК 6.3., ОК 1-11
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>– Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> </ul>	6	ПК 6.2., 6.4., ОК 1-11
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</li> <li>– Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>– Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</li> <li>– Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</li> <li>– Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</li> </ul>	6	
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>– Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</li> <li>– Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</li> <li>– Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</li> <li>– Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</li> <li>– Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по</li> </ul>	18	ПК 6.1.-6.5., ОК 1-11

	<p>количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</li> <li>– Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.</li> </ul> <p>Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</li> <li>– Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</li> <li>– Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</li> <li>– Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</li> </ul>		
<p><b>Тема 1.7.</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>– Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> <li>– Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</li> <li>– Участие в принятии управленческих решений. Находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</li> </ul>	6	ПК 6.2., ОК 1-11
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>18</b>	
<p><b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</li> <li>– Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</li> </ul>	6	ПК 6.1.-6.5., ОК 1-11
<p><b>Тема 2.2</b> Организация текущей деятельности подчиненного персонала с учетом требований</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).</li> <li>– Ознакомление с действующей системой материального и нематериального</li> </ul>	6	

Wordskills	<p>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. Находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>– Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p>		
<p><b>Тема 2.3</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</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>	3	ПК 6.5., ОК 1-11
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>3</b>	
Всего часов:		<b>72</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по осваиваемому в рамках профессионального модуля виду деятельности с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала. Условием допуска обучающихся к учебной практике являются освоение МДК.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные печатные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

7. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

10. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

11. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

12. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

13. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

14. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

15. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с.

16. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

17. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

18. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

19. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для СПО / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

20. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Кустова, И.А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И.А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

2. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для спо / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.  
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.  
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения  
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

17. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания, на котором обучающийся проходит учебную практику.

18. Нормативно-техническая и технологическая документация предприятия.

19. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики.

20. Входные и выходные документы предприятия.

21. Внутренние документы предприятия.

22. Формы для заполнения отчетной документации по практике (график прохождения практики, дневник прохождения практики, задание по практике, аттестационный лист по практике, характеристика и т.п.).

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

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения практических обучающимся проверочных работ.

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках практики</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;	

	<p>предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;</p> <p>оформление учетно-отчетной документации</p>	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;</p> <p>контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;</p> <p>подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала с учетом требований Wordskills;</p> <p>проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Выполнять:</p> <p>соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;</p> <p>соблюдение требований безопасности;</p> <p>оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>проведение бракеража;</p> <p>ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонал</p>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Выполнять:</p> <p>инструктирование подчиненного персонала;</p> <p>оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и</p>	

	<p>профессиональной подготовке;  выбор образовательных программ;  составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  подбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;  проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;  - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения  - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе</p>	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	обучения, с руководителями учебной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной практики,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на	

иностранном языке	английском языке.	
ОК.11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	