



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

« 24 » 01 2020 г.

Р.Г.Ахунова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Р.Г.Ахунова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета Дирекции

Руденко Т. С.

« 24 » 01 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Торосервис

Морозов Алексей А.

« 24 » 01 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Туль-два

Тюбер О.Н.

« 24 » 01 2020 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

## 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм

Председатель ПЦК Карам-Карамеев

20 19-20 20 учебный год.	ПРОТОКОЛ № 3	от 27.12	20 19	Карам-Карамеев
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/ /
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/ /
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/ /

Примерная программа учебной и производственной практик программ специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ТОП- 50)

Примерная программа учебной и производственной практик **ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, 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» декабря 2016 года № 1565; профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н; профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н; профессионального стандарта «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года № 914н; международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1.1. Область применения программы

1.2. Цели и задачи учебной практики

1.3. Формы проведения учебной практики

1.4. Место проведения учебной практики

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

2.1. Тематический план учебной практики по профессиональному модулю

### **3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

3.1. Тематический план учебной практики

### **4. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

### **5. Контроль и оценка результатов освоения программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## 1. Паспорт ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

**1.1 Область применения программы** Рабочая программа учебной практики ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): 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.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен: приобрести первоначальный **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.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

У1- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У2- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских

изделий, напитков;

У3- организовывать рабочие места различных зон кухни;

У4- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У5- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У6- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У7- 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;

У8- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

У9- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У10-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

У11- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У12- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот;

*У13- анализировать структуру производственных помещений*

### **1.3 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

### **1.4 Место проведения учебной практики:**

Учебная практика проводится в учебных кабинетах технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства.

### **1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – 36 часов.(1 неделя) Учебная практика проводится концентрированно в 8-ом семестре после полного освоения МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06. Организация и контроль  
текущей деятельности подчиненного персонала**

2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06.  
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК.  
06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

№ занятия	Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код формирования умения
	МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	36	
1	Тема 1. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения.	6	У2;У4 ;У5
2	Тема 2. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба	6	У1;У2;У4;У5 3.
3	Тема 3. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню.	6	У8; У9; У11;У12.
4	Тема 4. Организация работы в бригадах	6	У1;У5;У13.
5	Тема 5. Изучение должностной инструкции работника подразделения	6	У4;У5;У6
6	Тема 6. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ	6	У3;У4;У5;У6;У7
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	

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

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация примерной программы учебной практики предполагает наличие в учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

#### **ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СУТОЧНОГО ЗАПАСА СЫРЬЯ И ПОДГОТОВКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

Оборудования:

- производственного оборудования;
  - весоизмерительного оборудования;
  - холодильного оборудования;
2. Инструментов и приспособлений:

- инструменты и инвентарь;
- посуда.

3. Средств обучения, в т.ч. ТСО:

- комплект электронной учебно-методической документации;
- компьютер;

#### **3.2 Перечень информационного обеспечения обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:**

**Печатные издания:**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. <sup>218</sup> 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 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 рецептов 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 рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. 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.
24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.
25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
28. 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», 2015. – 192 с
29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с
30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
32. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с
35. 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
36. 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.
37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с
38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного

питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

40. 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», 2015. – 432 с.

41. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издатель- ский центр «Академия», 2014. – 64 с.

### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы):**

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
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](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

### **3.2.3. Дополнительные источники;**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения программы **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы
<p>У1- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>У2- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>У3- организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У4- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>У5- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У6- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У7- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: -</p>	<p>Наблюдение за д освоения прогр студента и оцен через: - активн работ; - самос организации с выполнении зад своевременност практики; доказательно аккуратнос отзывчивость;</p>

<p>учетом потребности организации питания;</p> <p>У8- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>У9- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У10-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>У11- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>У12- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот;</p> <p><i>У13- анализировать структуру производственных помещений</i></p> <p>ПО.1- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.2-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.3- организации и проведения</p>	<p>наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений; Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях: - отсутствие аттестационного листа; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p>
--	--

подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО.4- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО.5- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО.6- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО.7- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО.8- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО.9-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

ПО.10- процеживания,  
просеивания, протираания,  
замешивания, измельчения  
формования сырья, используемого  
для приготовления кондитерской  
и  
шоколадной продукции;

ПО11- отпуска готовой  
хлебобулочной продукции с  
раздачи/ прилавка и на вынос с  
учетом требований к  
безопасности готовой  
продукции;

ПО12- реализации готовой  
кондитерской и шоколадной  
продукции с  
учетом требований к  
безопасности готовой продукции

ПО 13- приготовления  
различными методами,  
творческого оформления, эс-  
тетичной подачи шоколадной  
продукции по заданию  
кондитера;

ПО 14- приема и оформления  
платежей за хлебобулочную  
продукцию, кондитерскую и  
шоколадную продукцию по  
заданию кондитера;

ПО15- делать презентацию  
кондитерской и шоколадной  
продукции под руководством  
кондитера.

#### **4.4. Методическое обеспечение учебной и производственной практики**

Учебная и производственная практики проводятся в форме самостоятельной работы студентов, направленной на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение ими временных разовых и постоянных заданий.

Содержание заданий практики позволяют сформировать профессиональные компетенции по виду профессиональной деятельности ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и способствовать формированию общих компетенций (ОК).

Учебная и производственная практики студентов проводятся на базе предприятиях общественного питания на основе договоров о совместном сотрудничестве в области подготовки специалистов. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики.

Учебная и производственная практики проводится в 6 семестре в соответствии с учебным планом. Продолжительность учебной практики – 1 неделя; производственной – 1,5 недели.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является дневник по практике, отчет, характеристика.

Результатом каждого этапа практики является оценка выполненных заданий, направленных на формирование ПК.

Студенты, не прошедшие практику, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Студенты, успешно прошедшие практику допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю.

К учебной и производственной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в предприятии или организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

Общее руководство практикой осуществляет заведующий отделением. Непосредственное руководство и контроль прохождения учебной практики осуществляется преподавателем профессионального модуля.

#### **4.5. Учебно-методическое обеспечение учебной и производственной практики**

Отчет по учебной и производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (договор); материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями Отчет может содержать таблицы, схемы, диаграммы, копии документов, выписки из журналов. Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

п/п

### Расположение материалов в отчете

#### Примечание

1.

Титульный лист

Шаблон в приложении А.

2.

Внутренняя опись документов, находящихся в деле

Шаблон в приложении Б.

3.

Индивидуальный план проведения практики

758

Шаблон в приложении В.

Разрабатывается практикантом в соответствии с заданиями по практике, утверждается руководителем практики в первую неделю практики.

4.

Характеристика на практиканта

Шаблон в приложении Г.

Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью.

5.

Отчет о выполнении заданий по производственной практике

Шаблон в приложении Д. Составляется практикантом. Отчет является ответом на каждый пункт плана и сопровождается ссылками на приложения.

6.

Дневник по практике

Шаблон в приложении Е

Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит куратор от предприятия/учреждения.

7.

Внутренние страницы дневника по производственной и учебной практике

Приложения Ж представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложениях делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

8.

Список используемой литературы

Приложение 3

9.

Табель учета рабочего времени

Приложение И

### **Перечень документов, прилагаемых к отчету**

п/п

### **Расположение материалов в отчете**

### **Примечание**

1.

Договор с предприятием/организацией на прохождение практики.

Выдается ответственным за организацию практики (заведующим отделением).

2.

Благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта.

Выдается на предприятии/организации. Прикладывается к отчету при его наличии.

3.

Анкета руководителя и куратора от предприятия.

Бланк анкеты выдается заведующим отделением. Анкета заполняется лично представителем (руководителем) предприятия/организации, подписывается и заверяется печатью.

4.

Приложения

Схема структуры предприятия

Схема организационной структуры

Меню (фрагмент)

Должностная инструкция технолога

План-меню; наряд-заказ;

Калькуляционная карта

Накладные на получение продуктов;

Выписка из бракеражного журнала;

Пример расчета заработной платы работников  
структурного подразделения (предприятия)

ТТК на новое фирменное блюдо;

Анкета;

Таблица снабжения предприятия продуктами, сырьем;

Табель учета рабочего времени;

Анализ технико-экономических показателей деятельности предприятия в динамике 2х лет;

### **Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется: от первого лица; оформляется на компьютере шрифтом TimesNewRoman; поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1; отступ первой строки – 1 см; размер шрифта - 14; межстрочный интервал - 1,5;

расположение номера страниц - снизу по центру; нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится; верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Текст отчета должен занимать не менее 6 страниц.

4. Содержание отчета формируется в папке-скоросшивателе.

4.6. Кадровое обеспечение учебной и производственной практики

3. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной и производственной практикой:

4. Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели: образование высшее профессиональное или среднее профессиональное по профилю подготовки квалифицированных рабочих, педагогическое образование.

5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ и производственной ПРАКТИКИ

### **5.1. Формы текущего и итогового контроля**

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических заданий и работ.

В результате освоения учебной и производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

#### **Результаты**

**(освоенные профессиональные компетенции в рамках ВПД)**

**Основные показатели оценки результата**

**Формы и методы контроля и оценки**

Учебная практика

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

- правильность составления схем структуры предприятия, структуры управления предприятием;
- правильность составления калькуляции на продукцию питания согласно сборника рецептов;

- правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями;
  - правильность составления производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СаНиПиН, ТЗ РФ);
  - правильность расчета выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур;
  - правильность организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами (СП2.3.6.1079-01);
  - правильность определения численности работников на предприятии, согласно расчетных данных;
  - правильность ведения табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ;
  - правильность составления графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ;
  - правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур;
  - правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража)(НС РФ ГОСТ Р 53104-2008);
  - обоснованность принятия управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями;
- правильность оформления документации по учету товарных операций в общественном питании.(НСРФ ГОСТ Р 53105-2008)

Экспертная оценка:

- наблюдение за ходом выполнения работ руководителем практики от Техникума или предприятия;
- оценка в дневнике по практике за умения при выполнении заданий.

Производственная практика

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

- правильность составления планового меню, плана меню на предприятии;
- правильность установления цен на готовую продукцию;
- правильность определения нормы расхода сырья на производство продукции;
- правильность определения выхода готовой продукции;
- правильность составления графиков выхода на работу, объяснения их достоинства и недостатки;

- правильность заполнения табеля рабочего времени на работников структурного подразделения;
  - правильность расчета заработной платы работников структурного подразделения (предприятия);
  - правильность расчета инвентаризационной ведомости;
  - правильность оценивания качества готовой продукции с учетом требований безопасности готовой продукции и заполнения бракеражного журнала;
  - правильность ведения журналов на производстве (производственного, входного контроля сырья);
  - правильность приемки сырья по количеству и качеству (НС РФ ГОСТ Р 50763-2007);
  - правильность разработки фирменных и новых блюд (НС РФ ГОСТ Р 53996-2010)
  - правильность проведения анализа основных технико - экономических показателей структурного подразделения (организации);
  - правильность оформления документов по движению товаров и сырья (НС РФ ГОСТ Р 53105-2008), ( накладные, счет-фактуры, акты на списание и др.).
- Экспертная оценка: выполнения задания на производственной практике, отражение по пятибалльной системе в дневнике, отзыв в аттестационном листе

**Министерство спорта Республики Хакасия  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Училище (техникум) олимпийского резерва»**

**ОТЧЕТ  
ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала** 762

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Студента (ки) гр. 621

Иванов И. В  
(Фамилия, И.О.)

Наименование места прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Абакан, 2017г.

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ**  
**документов, находящихся в отчете**

студента(ки)\_гр.

	п/п	Наименование документа	стр.
1.		Индивидуальный план	261
2.		Аттестационный лист о прохождении учебной и производственной практики	
3.		Отчет о выполнении заданий практики	
4.		Приложение № n	
5.		Приложение № n	
6.		Дневник по практике	
7.		Табель учета рабочего времени, с подписью руководителя заверенную печатью.	

00.00.0000

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

**АНПОО «Бирский кооперативный техникум»**

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН**  
прохождения учебной и производственной практики  
п/п

**Наименование мероприятий**

**Время  
проведения**

**Отметка о выполнении**

**Учебная практика**

**36 часов**

1. 265  
Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания.  
Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения  
6 часов

2.  
Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения  
ущерба. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов.  
Ознакомление с порядком составления меню. Ознакомление с организацией работы в  
бригадах. Изучение должностной инструкции работников подразделения. Ознакомление с  
порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ  
30 часов

**Производственная практика**

**54 часа**

3.  
Закрепление навыков планирования работы структурного подразделения, составления плана-  
меню на предприятии.  
Закрепление навыков принятия управленческих решений. Закрепление навыков оформления  
документов по движению товаров и сырья, составления калькуляционных карт, определение  
продажной цены на готовую продукцию  
24 часов

4.  
Расчет выхода продукции в ассортименте.  
Составление табеля учета рабочего времени. Расчет заработной платы. Анализ показателей  
деятельности предприятия  
24 часов

5.  
Оформление документов, защита отчета.  
6 часов

**Итого учебная и производственная практика**  
**90 часов**

Студент(ка) / ФИО студента/

Руководитель практики \_\_\_\_\_ *Харченко В.В.*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г

**Аттестационный лист  
о прохождении учебной и производственной практики  
студента (ки)**

\_\_\_\_\_

*название ОУ*

Студент \_\_\_\_\_  
(*ФИО студента*) № курса/*группы*  
проходил практику с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

на \_\_\_\_\_  
*название предприятия*

За период прохождения практики студент посетил \_\_\_\_\_ дней, из них по уважительной причине отсутствовал \_\_\_\_\_ дней, пропуски безуважительной причине составили \_\_\_\_\_ дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности и/или требования санитарии и гигиены.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Студент не справился со следующими видами работ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

За время прохождения практики показал, что

*Фамилию Имя практиканта*  
умеет//не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, нести ответственность за результаты работы, способен/не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

М.П. *подпись И.О. Фамилия*

**ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ  
ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Я, *Фамилия Имя*, студент группы №\_\_\_\_\_ *проходила учебную(производственную) практику указать название организации.*

В ходе прохождения практики мной были изучены должностные инструкции технолога, заведующего производством, правила техники безопасности на рабочих местах, организационная и производственная структуры. .... xxxxxxxxxxxxxx текст xxxxxxxxxxxxxx.

Я принимал(а) участие в приемке товаров по количеству и качеству, .....xxxxxxxxxxx.

Мной совместно с куратором были составлены график выхода на работу ...xxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

*Далее в текстовой описательной форме даются ответы на каждый пункт задания по практике, в ходе текста указываются ссылки на приложения (схема организации, образцы документов, презентация и др.) Заканчивается отчет выводом о прохождении практики.*

**Вывод:** xxxxxxxxxxxxxxxxxxx текст xxxxxxxxxxxxxx.

**АНПОО «Бирский кооперативный техникум»**

УГ 43.00.00 Сервис и туризм

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

760

**ДНЕВНИК**  
**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Студента(ки)

Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики:

Фамилия, И.О.

Куратор практики:  
Фамилия, И.О.

**Абакан, 2017 г.**

Студент курса группы  
(Ф.И.О)

отделения, по специальности \_\_\_\_\_

направляется на практику

(вид практики)

в (на)

(организация/предприятие, адрес)

Период практики

с « » г. по « » г.

Преподаватель, руководитель практики

(должность, Ф.И.О)

Отделение

Телефон отделения

Директор училища

(подпись) (фамилия, инициалы)

270

Отметка организации (предприятия)

Прибыл в организацию « » г.

(предприятие)

Выбыл из организации « » г.

(с предприятия)

М.П.

(должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

#### ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

<b>Дни недели</b>	<b>Дата</b>	<b>Описание ежедневной работы</b>	<b>Оценка/подпись куратора</b>
1	2	3	4
понедельник			
вторник			

среда			
четверг			
ПЯТНИЦА			
			271
суббота			

Подпись руководителя практики от ОУ \_\_\_\_\_

## Список используемых источников

**Основные источники:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009. – 256 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/д: Феникс, 2010. – 352 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник – М.: Академия, 2010. – 432 с.

и т.д.

**Дополнительные источники:**

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2003.
5. Закон РФ № 2300 - 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).
6. ГОСТ Р № 50763 – 07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

и т.д.

**Интернет ресурсы**

7. Сайт Организация общественного питания [Электронный ресурс]/ alexsolor.ru/ – Режим доступа: [www.alexolor.ru/sekret-uspeha-predpriyatiya/stolovaya-organizatsiya-raboty-pri-chastichnom-samoobslyuzhivanii-posetitelej/pravila-sostavleniya-plana-menyu-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/](http://www.alexolor.ru/sekret-uspeha-predpriyatiya/stolovaya-organizatsiya-raboty-pri-chastichnom-samoobslyuzhivanii-posetitelej/pravila-sostavleniya-plana-menyu-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/) свободный. – и т.д.