



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г. Ахунова

«24» 01 2020 г.

_____ Р.Г. Ахунова

« _____ » _____ 20__ г.

_____ Р.Г. Ахунова

« _____ » _____ 20__ г.



СОГЛАСОВАНО

Каримова Т.Х.

Председатель Совета Ю. Радунов

«24» 01 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Сервис»

А.С. Герасимов

«24» 01 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Бирь-Эль»

А.Н. Зобер

«24» 01 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 <u>19</u> -20 <u>20</u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № <u>3</u> от <u>27.12</u>	20 <u>19</u> <u>Карам- / Карамеева</u>
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
	ИТОГО:	36	

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. ²¹⁸ 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.
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	Ме
<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;</p> <p>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

252

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

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/подпись куратора
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.alexsolor.ru/sekret-uspeha-predpriyatiya/stolovaya-organizatsiya-raboty-pri-chastichnom-samoobslyuzhivanii-posetitelej/pravila-sostavleniya-plana-menyu-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/ свободный. – и т.д.