|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| Наименование документа Рабочая программа **ПП ПМ.06**  Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1,4.2.3,4.2.4., 5.5.3,5.6.2, 8.4,8.5) | Редакция № 1 Изменение № 0 | Лист 1 из 19 |
| Экз. № |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа производственной практики**

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

**персонала работы структурного подразделения**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2022-2023 уч. г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 170519 от 19.05.2017 г.)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева  Протокол №1 от «30» августа 2022 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С.Лобанова  «30» августа 2022 г. |

Разработчик от организации:

Преподаватель профессионального цикла Еграшкина Татьяна Николаевна

Эксперт от работодателя:

Ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Тихомирова

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
   1. **Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС

СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в рамках модуля ПМ. 06 по окончании изучения МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

* 1. **Цели и задачи производственной практики**

**Целью производственной практики** является:

- формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов;

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

|  |  |
| --- | --- |
| **\*ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **\*ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **\*ЛР10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **\*ЛР11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| **\*ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса. |
| **\*ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **\*ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **\*ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью. |
| **\*ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства. |
| **\*ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения распределять собственные ресурсы и управлять своим временем. |
| **\*ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **\*ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| **\*ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| **\*ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

\*личностные результаты формируемые в рамках программы воспитания.

- комплексное освоение обучающимися ***вида профессиональной деятельности:***

ВД 6 **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

**Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;

-развитие общих и профессиональных компетенций;

-освоение современных производственных процессов, технологий;

-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно – правовых форм.

**1.3 Рекомендуемое количество часов на производственную практику 108 часа.**

**2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля,**  **разделов, тем.** | **Содержание учебного материала** | **Объём**  **часов** |
| **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения** |  | **108** |
| **МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала** |  |  |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** |  | **96** |
| **Вводное занятие**  **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания. | Ознакомление с Уставом организации питания.  Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. | **6** |
| Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.  Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.  Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. | **6** |
| **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.  **\*ЛР 19** | Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. | **6** |
| Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  Разработка различных видов меню. | **6** |
| Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. | **6** |
| Оценка качества готовой продукции.  Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. | **6** |
| Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. | **6** |
| Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. | **6** |
| Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению | **6** |
| **Тема 1.3.**  Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала  **\*ЛР 13** | Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. | **6** |
| Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. | **6** |
| **Тема 1.4.**  Управление персоналом в организациях питания  **\*ЛР 4**  **\*ЛР 8**  **\*ЛР 10** | Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). | **6** |
| **Тема 1.5.**  Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. | **6** |
| **Тема 1.6.**  Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения  **\*ЛР 18** | Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. | **6** |
| Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. | **6** |
| **Тема 1.7.**  Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями  **\*ЛР 20** | Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  Участие в проведении инвентаризации на производстве. | **6** |
| **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |  | **12** |
| **Тема 2.1.**  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  **\*ЛР 23** | Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  Составление графиков выхода на работу производственного персонала. | **6** |
| Тема 2.2  Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха  **\*ЛР16**  **\*ЛР 24**  **\*ЛР 21**  **\*ЛР 17**  **\*ЛР 26** | 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.  Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. | **6** |
| **Зачетное занятие** | Оформление учетно – отчетной документации. Зачет |
|  | **ИТОГО 108 час.** |  |

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по практике УТПиТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С. Лобанова

« 30» августа 2022 г.

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО- ПРОИЗВОДСТВННЫХ РАБОТ**

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

**персонала работы структурного подразделения**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема** | **Всего** | **на инструктаж** | **на тренировочные упражнения** | **на**  **производственные** | **Наименование** | **Отметка**  **о выполнении** |
| **МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала** |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала** |  |  |  |  |  |  |
| **Вводное занятие** | **6** | 2 | 2 | 2 | Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с инструктажами.  ИОТ – 01 –12  ИОТ – 02 - 12  ИОТ – 03 - 12  ИОТ – 04 - 12  ИОТ – 76 - 12  ИОТ – 78 – 12  ИОТ – 79 - 12  ИОТ – 83 - 12  ИОТ – 86 - 12  Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. |  |
| **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания. | **6** | 2 | 2 | 2 | Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.  Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.  Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. |  |
| **Тема 1.2.**  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.  **\*ЛР 19** | 6 | 2 | 2 | 2 | Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. | **6** |
| Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  Разработка различных видов меню. |
| Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. |
| Оценка качества готовой продукции.  Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. |
| Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. |
| Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. |
| Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению |
| **Тема 1.3.**  Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала  **\*ЛР 13** | **6** | 2 | 2 | 2 | Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. |  |
| Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. |  |
| **Тема 1.4.**  Управление персоналом в организациях питания  **\*ЛР 4**  **\*ЛР 8**  **\*ЛР 10** | **6** | 2 | 2 | 2 | Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). |  |
| **Тема 1.5.**  Текущее планирование деятельности подчиненного персонала . | **6** | 2 | 2 | 2 | Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. |  |
| **Тема 1.6.**  Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения  **\*ЛР 18** | **6** | 2 | 2 | 2 | Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. |  |
| Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. |
| **Тема 1.7.**  Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями  **\*ЛР 20** | **6** | 2 | 2 | 2 | \*\*\*Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  Участие в проведении инвентаризации на производстве. |  |
| **Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |  |  |  |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  **\*ЛР 23** | **6** | 2 | 2 | 2 | \*\*\*Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  Составление графиков выхода на работу производственного персонала. |  |
| Тема 2.2  Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха  **\*ЛР16**  **\*ЛР 24**  **\*ЛР 21**  **\*ЛР 17**  **\*ЛР 26** | **6** | 2 | 2 | 2 | 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.  Участие в составлении табеля учёта рабочего времени |  |
| **Зачетное занятие** | **6** | **1** | **2** | **3** | 1.Оформление отчета по производственной практике.  2.Сдача итогового зачета |  |
| **ИТОГО:** | **108** |  |  |  |  |  |

**\*\*\*** в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда « 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

Зам. директора по практике: Т.С. Лобанова

Преподаватель профессионального модуля Т.Н. Еграшкина

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Общие требования к организации производственной практики**

Программа производственной практики реализуется на базах производственной практики: рестораны: «Анна», «Ереван», «Шпинат», «Харуки»; производственные цеха АО «Гулливер»: кулинарный, кондитерский и хлебобулочный.

Своевременно издаются приказы о проведении производственного обучения и производственной практики, договора, отзывы руководителей практики, отчеты о прохождении практики. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся.

Организация производственного обучения для обучающихся осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения.

**3.2 Характеристика рабочих мест:**

Предприятия оснащены компьютерами и орг. техникой. Имеются образцы рекламы в виде: макетов, проспектов, листовок, презентаций и рекламных роликов. Программное обеспечение по расчету калькуляции «Шеф Эксперт», обработке анкет и подсчету эффективности рекламной деятельности предприятия.



**3.3 Информационное обеспечение реализации программы**

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

**Печатные издания:**

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

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 209.- 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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2020 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 2019 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 2019 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/Шоколатье».

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

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2018. – 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, 2019.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2020. – 254 c.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2011. – 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», 2019. – 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», 2020. – 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», 2019. – 192 с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2019. – 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», 2019. – 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», 2019. – 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», 2019. – 320 с

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2019. – 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», 2018. – 240 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», 2019. – 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. : Издательский центр «Академия», 2019. – 64 с.

**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
10. http:// www. Economi.gov.ru
11. http:// www. Minfin.ru
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html

**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, 2020. — 390 с.  

Литература актуализирована

На заседании МК

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н. Еграшкина

Протокол № 1 от 27.09.2022

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки |
| ПК 6.1.  Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | * соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; * правильность последовательности расположения блюд в меню; * соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; * точность расчета цены блюда по меню; * актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу |
| ПК 6.2.  Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями  ПК 6.3.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  ПК 6.4.  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПК 6.5.  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | * точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; * правильность выбора, оформления бланков; * правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; * правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; * правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; * правильность составления графика выхода на работу; * адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; * правильность составления должностной инструкции повара; * соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; * адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; * адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; * правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; * адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; * точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; * адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; * адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; * соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; * точность выбора методов обучения, инструктирования; * актуальность составленной программы обучения персонала; * оценивать результаты обучения. |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**Разработчик:**

ОГБПОУ « Ульяновский

техникум питания и торговли

Преподаватель профессионального модуля \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н.Еграшкина

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **\*ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессиоанльного конструктивного «цифрового следа». |  |  |
| **\*ЛР 8** Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |  |  |
| **\*ЛР10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |  |  |
| **\*ЛР11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |  |  |
| **\*ЛР 13** Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса. |  |  |
| **\*ЛР 16** Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |  |  |
| **\*ЛР 17** Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |  |  |
| **\*ЛР 18** Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно- программной деятельностью. |  |  |
| **\*ЛР 19** Способный к применению инструментов и методов бережливого производства. |  |  |
| **\*ЛР 20** Умеющий быстро принимать решения распределять собственные ресурсы и управлять своим временем. |  |  |
| **\*ЛР 21** Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |  |  |
| **\*ЛР 23** Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |  |  |
| **\*ЛР 24** Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |  |  |
| **\*ЛР 26** Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |  |  |