

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 10.07.2026 12:58:10  
Уникальный программный ключ:  
798bda65f5f1c5ba8277f686f1719b117c9070c71fd16c6dc5e1ff10c8c5109



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

(индекс и наименование учебной практики)

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(код и наименование специальности)

**очная**

(форма обучения)

Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

Н. С. Грушина  
подпись      Инициалы и Фамилия

Мас /Л. В. Сорокина  
подпись Инициалы и Фамилия

 /С. А. Марковская  
подпись Инициалы и Фамилия

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

## Содержание

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Паспорт рабочей программы производственной практики.....              | 4  |
| 2. Результаты освоения производственной практики .....                   | 5  |
| 3. Структура и содержание производственной практики.....                 | 6  |
| 4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....   | 10 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики..... | 11 |

## **1. Паспорт рабочей программы производственной практики**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, от-расли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделе-ниями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различ-ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кух-ни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисципли-ны;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, сто-имость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот
- знать:
- нормативные правовые акты в области организации питания
- различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания.
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской про-дукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответствен-ности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов
- иметь практический опыт:
  - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
  - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
  - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
  - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
  - обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

По окончании производственной практики студент сдает отчет в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования.

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

| Максимальная нагрузка обучающегося             | Количество часов |
|------------------------------------------------|------------------|
| включая:                                       |                  |
| обязательная производственная практика (всего) | 144              |
| практическая подготовка (всего) (при наличии)  | 144              |
| самостоятельная работа (всего) (при наличии)   | -                |
| консультации (всего) (при наличии)             | -                |

## 2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование 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                                                        |

### 3. Структура и содержание производственной практики

#### 3.1. Объем производственной практики и виды работы

| <b>Вид работ по производственной практике<sup>1</sup></b>                         | <b>Количество часов</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | <b>36</b>               |
| Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала            | <b>30</b>               |
| Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала            | <b>24</b>               |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                | <b>30</b>               |
| Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте                     | <b>24</b>               |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>                     |                         |

---

<sup>1</sup> Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

### 3.2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование<br>вида работ по произ-<br>водственной практике                                 | Содержание вида работ по производственной практике                                                                                                                                                                                                                          | Объем<br>часов | Уровень основ-<br>ных и/ или про-<br>фессиональных<br>компетенций <sup>2</sup> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3              | 4                                                                              |
| Разработка ассортимента<br>кулинарной и кондитерской<br>продукции, различных ви-<br>дов меню | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>36</b>      | ПК 6.1-6.5                                                                     |
|                                                                                              | 1. Ознакомление с Уставом организации питания.                                                                                                                                                                                                                              | 6              |                                                                                |
|                                                                                              | 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального разви-<br>тия предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производ-<br>ственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия об-<br>щественного питания. | 6              |                                                                                |
|                                                                                              | 3. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального разви-<br>тия предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производ-<br>ственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия об-<br>щественного питания.  | 6              |                                                                                |
|                                                                                              | 4. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального раз-<br>вития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов произ-<br>водственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия<br>общественного питания.    | 6              |                                                                                |
|                                                                                              | 5. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального раз-<br>вития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов произ-<br>водственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия<br>общественного питания.    | 6              |                                                                                |
|                                                                                              | 6. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия обществен-<br>ного питания.                                                                                                                                                                             | 6              |                                                                                |
| Текущее планирование и<br>координация деятельности<br>подчиненного персонала                 | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>30</b>      | ПК 6.1-6.5                                                                     |
|                                                                                              | 1. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и техно-<br>логической документацией.<br>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, поряд-<br>ком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о | 6              |                                                                                |

<sup>2</sup> В соответствии с учебным планом

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |            |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                        | материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.<br>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.<br>Участие в проведении инвентаризации на производстве.<br>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. |           |            |
|                                                                        | 2.Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.                                                                                                                                                                                                        | 6         |            |
|                                                                        | 3.Составление акта проработки.<br>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.                                        | 6         |            |
|                                                                        | 4.Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6         |            |
|                                                                        | 5.Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.<br>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.                                                                                                                   | 6         |            |
| Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>24</b> | ПК 6.1-6.5 |
|                                                                        | 1.Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.<br>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.                                                                                                                                                       | 6         |            |
|                                                                        | 2.Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6         |            |
|                                                                        | 3.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         |            |
|                                                                        | 4.Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6         |            |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |            |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>30</b>  | ПК 6.1-6.5 |
|                                                                    | 1. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.                                                                                                                                                                                                                              | 6          |            |
|                                                                    | 2. 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          |            |
|                                                                    | 3. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.                                                                                         | 6          |            |
|                                                                    | 4. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.                                                                     | 6          |            |
| Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте      | 5. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).                                                                                                                                                            | 6          | ПК 6.1-6.5 |
|                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>24</b>  |            |
|                                                                    | 1. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).                                                                                                                                                                                       | 6          |            |
|                                                                    | 2. 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          |            |
|                                                                    | 3. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.                                                                                                                            | 6          |            |
|                                                                    | 4. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 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.                     | 6          |            |
|                                                                    | Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.                                                                                                                                                                                                                                                      |            |            |
| Всего                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>144</b> |            |

#### **4. Условия реализации рабочей программы производственной практики**

##### **4.1. Требования к организации и проведению производственной практики:**

Реализация программы производственной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

##### **Базы практики:**

ООО «Семья ресторанов Мандарин», ООО «Петрушка», ООО «Хаяо».

**Учебная аудитория** (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО и подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

##### **Программное обеспечение:**

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1C, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

##### **4.2. Информационное и профессиональное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Радченко Л. А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2025 – 321с. (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957444>

2. Васюкова А.Т., Оборудование предприятий общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова. Москва: КНОРУС, 2025.- 224с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/956638>

##### **Дополнительные источники**

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>

##### **Интернет-ресурсы**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1Ф3> Ф3 о качестве пищевых продуктов
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081> Ф3 О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Общество защиты потребителей. Общественный контроль Охрана труда в России
4. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) Пожарная безопасность на практике
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> «Школа Гастронома»
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

## 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

| Результаты освоения производственной практики <sup>3</sup>                                                                                                                                     | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы и методы контроля и оценки <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 6.1</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p><b>«отлично»</b></p> <p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;</p> <p>обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</p> <p>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p> <p><b>«хорошо»</b></p> <p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</p> <p>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p> <p><b>«удовлетворительно»</b></p> <p>обучающимся достигнуты</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ПК 6.2</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.                                            | <p><b>«хорошо»</b></p> <p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</p> <p>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p> <p><b>«удовлетворительно»</b></p> <p>обучающимся достигнуты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ПК 6.3</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                         | <p><b>«хорошо»</b></p> <p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</p> <p>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p> <p><b>«удовлетворительно»</b></p> <p>обучающимся достигнуты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |
| <b>ПК 6.4</b> Осуществлять орга-                                                                                                                                                               | обучающимся достигнуты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Текущий контроль:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

<sup>3</sup> Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

<sup>4</sup> Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>низацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>                                                                          | <p>не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;<br/>обучающийся частично выполнил план;<br/>· обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике.<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике.<br/>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>                              |
| <p><b>ПК 6.5</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> | <p>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;<br/>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p> <p><b>«неудовлетворительно»</b><br/>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;<br/>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;<br/>· обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;<br/>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;<br/>· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике.<br/><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике.<br/>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> |