

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.03.2025 13:01:03
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6a7537703c5189



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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля	<u>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</u>
код, специальность	<u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u>
образовательная база подготовки:	<u>основное общее образование, среднее общее образование</u>
форма обучения	<u>очная</u>

Краснодар, 2024

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

Протокол № 4
от 12 января 2024 г.

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Подпись Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

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

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

Составитель (автор): Родик М.А., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Дарчиева К.Ю., директор ООО «Источник вкуса»

Рецензент: Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им.
Г.В. Плеханова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	Error!	Bookmark not defined.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 06.	6	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практике по модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной практики по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (далее - ВПД): **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
- Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения учебной практики

До прохождения учебной практики студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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.

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 продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности 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

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- 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 подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных 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 кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 36 часов, подготовка к прохождению практики

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Результатом освоения программы учебной практики по профессиональному модулю является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Промежут. аттестация, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1	Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	6							6	
ПК 6.2	Тема 2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	12							12	
ПК 6.3	Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6							6	
ПК 6.4	Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6							6	
ПК 6.5	Тема 5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте	6							6	

Всего:	36						36	
--------	----	--	--	--	--	--	----	--

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

	1	2	3	
ПК 6.1	Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Виды работ	6	3
		Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	6	
ПК 6.2	Тема 2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Виды работ	12	3
		Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес-плана предприятия	6	
		Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес-плана предприятия	6	
ПК 6.3	Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Виды работ	6	3
		Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Анализ кадрового резерва предприятия. Поиск сотрудников по вакансиям. Собеседование.	6	
ПК 6.4	Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Виды работ	6	3
		Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	6	
ПК 6.5	Тема 5. Обучение и Инструктирование работников кухни на рабочем месте	Виды работ	6	3
		Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте. Обучение сотрудников, тестирование, анкетирование, опрос.	6	
Всего			36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

Лаборатория: учебно-тренинговый комплекс (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

▪ Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

- Обеденный стол;
- Стулья;
- Шкаф для столовой посуды;

Технические средства обучения:

- Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;
- Акустические колонки;
- Проектор;
- Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь;
- Жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль;
- Жарочная поверхность;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималка (универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для кар-винга);
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;

- Моечная ванна двухсекционная.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

В конце прохождения практики проводится дифференцированный зачет (комплексный) и предоставляется отчет по практике.

В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен по профессиональному модулю.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной Литературы:

Основные источники

Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. — М.: Издательский центр «Академия», 2020 — 208с.

1. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020 — 304с.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.

3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с.

4. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256с., с. цв. ил.

Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 320с., с. цв. ил.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 384с.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.— 3-е изд., стер. —М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 336с., с. цв. ил.

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 80с. — (Кондитер. Повышенный уровень) <https://academia-library.ru/reader/?id=377030>

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

3.2.2 Электронные издания

Дополнительные

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=196372>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=416915>

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. — 12-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 400 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=294234>

6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

7. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 176с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440568>

8. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова.— М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 320с., с. цв. ил. <https://academia-library.ru/reader/?id=434792>

9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>

10. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

11. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452697>

12. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450928>

13. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 432 <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>

17. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2022 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

18. [Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. —17-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 192с. <https://academia-library.ru/reader/?id=366989>](#)

19. 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 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

20. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>

21. 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 2003 г. № 98. Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/4179307/paragraph/533/doclist/0/selflink/0/highlight/%D0%A1%>

[D0%B0%D0%BD%D0%9F%D0%B8%D0%9D%202.3.2.%201324-03:0](#)

22. 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://ivo.garant.ru/#/document/12124738/paragraph/8919:1>

23. СанПиН 2.3.2.2804-10 "Дополнения и изменения N 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.12.2010 г. № 177 Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/12183206/paragraph/1/doclist/0/selflink/0/highlight/%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D0%9F%D0%B8%D0%9D%202.3.2.1078-01:0>

24. 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 2.3.6.1079- 01 «Изменения и дополнения» № 76»]. – Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/12125153/paragraph/57006:22>

25. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст) [Электронный ресурс]

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

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

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

29. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

30. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественно- го питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандарти- форм, 2014.- III, 12 с.

31. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

32. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

33. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и по- терь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

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

Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html
11. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
12. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала освоение теоретических знаний по: МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования по специальности технологического направления, соответствующей профилю модуля;
- опыт деятельности в общественном питании;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин
- опыт деятельности в сфере общественного питания является обязательным;
- обязательное прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы. оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	<p>положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>- практических заданий - заполнение дневника по практике</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
ПК 6.5. Осуществлять	оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения;	Текущий контроль:

	положительная	
--	---------------	--

<p>инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	---	---

	<p>компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
--	---	--