


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 08.08.2023 12:38:53
Уникальный программный ключ:
с7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по МНР

 Е.Ю. Куценок



УТВЕРЖДАЮ

Директор УЭТК

 И.А. Ермачков

31.08.2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06 В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

Рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:

Воздвиженская К.С. - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 01 от «31» августа 2021 г.

Председатель цикловой методической комиссии _____ К.С. Воздвиженская

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Добрыня»

подпись, должность, наименование организации

 /А.С. Нетягина
подпись, должность, печать



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06 в ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1.1. Место производственной практики в форме практической подготовки в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД 6): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. и соответствующих ему 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

При реализации программы производственной практики ПП 06 могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Цели и задачи производственной практики в форме практической подготовки.

С целью ознакомления профессиональным видом (ВД 6): организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. и соответствующих ему профессиональных компетенций и достижения задач образовательной программы, студент в ходе данного вида практики должен:

выполнить следующие задачи:

- разработать полноценное и разнообразное меню с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- изучить виды и формы обслуживания потребителей различных категорий;
- изучить текущее планирование деятельности подчиненного персонала всех подразделений и их взаимосвязь;
- оценить организацию и контроль качества выполнения работ подчиненного персонала;
- повышение квалификации работников кухни на рабочем месте;

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

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

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

1.3. Количество часов на производственную практику в форме практической подготовки: Производственная практика проводится концентрированно, в 8 семестре в течение 2 недель (72 часа).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06 В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности: (ВД б): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и овладение общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере..

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06 В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, недель)
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-07, ОК 09-11	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПП.02. - 144 часа (4 недели)

3.2. Содержание производственной практики в форме практической подготовки

Вид деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов с указанием конкретных тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	6
	2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	6
	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	6

	<p>4. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p>	<p>Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p>Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</p>	6
	<p>5. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>		6
	<p>6. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>		6
	<p>7. 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.</p>	<p>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <p>Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	6

	8. 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; обучению и повышению квалификации	Раздел 1 Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6
	10. 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.	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6
	11. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6
	12. Оформление отчета по практике		6
		Всего	72 часа

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06 В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики в форме практической подготовки:

- Положение об учебной и производственной практике ФГБОУ ВО СГУ УЭТК;
 - рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;
 - договор с Профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
 - приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
 - приказ о распределении студентов по местам практики в форме практической подготовки;
 - график проведения практики;
 - график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.
- производственной практики в форме практической подготовки.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация производственной практики предполагает наличие базы производственной практики, СЦК Поварское дело «Университетский экономико-технологический колледж»

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, интерактивное оборудование, информационно-справочные программы, Интернет-ресурсы, программное обеспечение Moodle, Big Blue Button.

4.3. Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основная литература:

Основная литература

1. ГОСТ 31987—2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
2. ГОСТ 32691—2014 Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
3. ГОСТ 31988—2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
4. ГОСТ 31986—2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
5. ГОСТ 30390—2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31985—2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
7. ТР ТС 022/2011 Технический регламент таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки
8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324–03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
9. Методические указания Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями и дополнениями)
11. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
12. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
13. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
14. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. дан. – Москва : Дашков и К, 2018. – 496 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105564>. – Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление, и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва : КНОРУС, 2020. – 216 с. Дополнительная литература: 1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-

М, 2016. – 376 с.: 60x90 1/16. – (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплет) ISBN 978-5-00091-119-8 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: 60x90 1/16. – (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: 60x90 1/16. – (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492> 4. Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

5. Мишина О.Ю. Технология продукции общественного питания: Учебнометодическое пособие / Мишина О.Ю. – Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. – 76 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007786>

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. – 2-е изд. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.: ил.; 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-125-6, 1000 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/250333>

7.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2001. – 718 с.

4.4. Требования к руководителям производственной практики в форме практической подготовки.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на базы практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации практики организует зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Требования к руководителям практики от организации: наличие высшего профессионального образования и практического опыта по профилю специальности, умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления.

Руководитель практики от организации:

- участвует в организации и проведении зачета по практике и экзамена по профессиональному модулю;
- участвует в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвует в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами с период прохождения практики;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

База производственной практики должна соответствовать следующим требованиям к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающих санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажей обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.6. Особый порядок организации прохождения производственной практики в форме практической подготовки обучающимися с ОВЗ и инвалидами

При выборе мест прохождения практики обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

При определении мест производственной практики в форме практической подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06. В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Формой отчетности обучающихся является дневник по производственной практике в форме практической подготовки, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчету прилагается характеристика от руководителя Профильной организации участвующей в проведении практики в форме практической подготовки и дневник, отражающий ежедневный объем выполненных работ.

Аттестация по итогам по производственной практике в форме практической подготовки проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих Профильных организаций.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. Для проведения зачета по практике создается экзаменационная комиссия из не менее трех человек: руководитель практики от образовательного учреждения, заведующий производственной практикой УЭТК, преподаватели междисциплинарных курсов данного профессионального

модуля и представитель Профильной организации (при желании), в которой студент проходил производственную практику в форме практической подготовки.

По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- описание видов выполняемых работ;
- приложения.

Описание видов выполняемых работ по практике в форме практической подготовки включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль.

Руководитель практики от образовательного учреждения проверяет дневник и отчет на соответствие рабочей программе по производственной практике в форме практической подготовки, наличие документов, отражающих деятельность Профильной организации. Студент в последний день по производственной практике в форме практической подготовки защищает отчет по производственной практике в форме практической подготовки.

В процессе защиты студент должен кратко охарактеризовать Профильную организацию, являющуюся базой практики, изложить основные выводы о деятельности организации, ответить на вопросы руководителя практики. По результатам защиты выставляется дифференцированный зачет по производственной практике в форме практической подготовки.

Критерии оценки отчета по производственной практике в форме практической подготовки.

Основными требованиями, предъявляемыми к отчету по производственной практике в форме практической подготовки, являются:

- Выполнение программы по производственной практике в форме практической подготовки, соответствие разделов отчета разделам программы.
- Самостоятельность студента при подготовке отчета.
- Соответствие заголовков разделов их содержанию.
- Наличие выводов и предложений по разделам.
- Наличие практических рекомендаций для предприятия, на котором студент проходил учебную практик.
- Соблюдение требований к оформлению отчета по учебной практике.
- Полные и четкие ответы на вопросы при защите отчета.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию отчета: отчет соответствует утвержденной структуре, содержание разделов соответствует тематическому плану, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, отслеживается логика изложения, соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» - основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, материал недостаточно полон; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» - задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.

результаты (освоенные профессиональные компетенции)	формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ на производственной практике, характеристика-отзыв от руководителя организации дифференцированный зачет по производственной практике
П.К 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	

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06
В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа производственной практики ПП.06 в форме практической подготовки профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на 2022-2023 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин в части перечня рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

Дополнительная литература:

1. Абчук, В. А. Теоретические основы менеджмента : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Абчук, С. Ю. Трапицын, В. В. Тимченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 320 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17086-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532378> (дата обращения: 25.07.2022).

2. Гапоненко, А. Л. Теория управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Гапоненко, М. В. Савельева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 371 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17205-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532606> (дата обращения: 25.07.2022).

3. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216> (дата обращения: 25.07.2022).

Протокол № 2 от «05» сентября 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии _____  К.С. Воздвиженская

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06
В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Наименование специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа производственной практики ПП.06 в форме практической подготовки профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин в части перечня рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

Дополнительная литература:

1. Абчук, В. А. Теоретические основы менеджмента : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Абчук, С. Ю. Трапицын, В. В. Тимченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 320 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17086-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532378> (дата обращения: 25.07.2022).

2. Гапоненко, А. Л. Теория управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Л. Гапоненко, М. В. Савельева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 371 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17205-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532606> (дата обращения: 25.07.2022).

3. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216> (дата обращения: 25.07.2022).

Протокол № 10 от «26» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии _____  К.С. Воздвиженская