****

**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**Зам.директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В. Бубич) подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

для подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2018

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ( приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565), профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. (регистрационный номер 549) и профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (регистрационный номер 557).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеМосковской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчики**:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**РАССМОТРЕНА**

предметной (цикловой) комиссией

от «28» августа 2018г.

протокол № 1

Председатель ПЦК

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* Д.М. Иркабаева

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись ФИО

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

 МП

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственная практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий/специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

* результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, |
|  | применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для |
|  | выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное |
|  | развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, |
|  | руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном |
|  | языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать |
|  | осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| 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 языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| 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 |

1.2.3. В результате прохождения производственной практики студент 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 |  |  |  |  |
| Умения | 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 |  |  |  |
| Знания | 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, отводимое на освоение программы производственной практики**

Всего часов – 72

Производственная практика – 72 часов

**2.Структура и содержание программы производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код формируемых компетенций** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Наименование тем учебной практики** | **Виды работ** | **Количество часов по темам** |
| **ПК 6.1 -6.5** | **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |  **Тема 1. Ознакомление с предприятием. Работа с первичными документами. Планирование работы структурного подразделения (бригады)** |  Организация работы в производственных цехах; заготовочных, доготовочных, вспомогательных. Охрана труда и техника безопасности в цехе. Составление *производственной* программы цехов: расчет выхода полуфабрикатов, составление актов на разруб туши, актов на процентное вычисление отходов на овощи, в зависимости от сезона; составление меню, плана-меню, расчет численности работников заготовочных и доготовочных цехов.Расстановка и распределение обязанностей между работниками.Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептур.Составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени.Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала.  | **36** |
| **Тема2.** **Совершенствование навыков организации рабочих процессов и формирование организационной структуры. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады** | Оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации.Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы.9. Составление калькуляции на продукцию общественного питания.Анализ показателей издержек производства и обращения. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения. | **30** |
| **Дифференцированный зачет** | 6 |
| **Всего часов** | 72 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**,оснащенная в соответствии с п. 6.2.1.Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса** Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и

представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является освоение тем МДК. 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала», и учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Руководителем производственной практики от образовательного учреждения назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Руководитель практики от организации назначается администрацией организации, он же является

ответственным лицом по технике безопасности. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.3.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
	1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
	2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –
7. – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
	1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
	2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01.

– М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

* 1. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

– III, 10 с.

12. 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.

1. 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:
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

* 1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования
* организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
	1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
	2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
	3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
	6. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,

2013. – 416 с.

* 1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина,

Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

– 192 с

* 1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
	2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий

общественногопитания:учеб.дляучащихсяучреждений

сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 320 с

* 1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
	2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего

места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия»,

2016. – 240 с

* 1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 352 с.

* 1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
	2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
	3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.3.2. Электронные издания:**

1. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
2. http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
3. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
4. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/

**Дополнительные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания :

учебники практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. —

М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных |  |  |  |  |  |  |  |  |
| и общих компетенций, формируемых в |  |  | Критерии оценки |  | Методы оценки |  |
| рамках модуля |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ПК 6.1.** | − | соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации | **Текущий контроль:** |  |
| Осуществлять разработку ассортимента |  | питания; |  |  |  |  | экспертное наблюдение |  |
| кулинарной и кондитерской продукции, | − | правильность последовательности расположения блюд в меню; | и оценка в процессе |  |
| различных видов меню с учетом | − | соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; | выполнения: |  |
| потребностей различных категорий | − | точность расчета цены блюда по меню; |  | - заданий по |  |
| потребителей, видов и форм | − | актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного | производственной |  |
| обслуживания |  | ассортимента | кулинарной | и | кондитерской | продукции, | практике; |  |
|  |  | соответствие ассортимента типу, классу организации питания, | - заданий для |  |
|  |  | заказу |  |  |  |  | самостоятельной |  |
|  |  |  | работы |  |
| **ПК 6.2.** | − | точность расчетов производственных показателей, правильный |  |
| Осуществлять текущее планирование, |  | выбор методик расчета; |  |  |  | **Промежуточная** |  |
| координацию деятельности | − | правильность выбора, оформления бланков; |  |  |
| подчиненного персонала с учетом | − | правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых | **аттестация**: |  |
| взаимодействия с другими |  | продуктах в соответствии с заказом; |  | экспертное наблюдение |  |
| подразделениями | − | правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на | и оценка выполнения: |  |
|  |  | склад для выполнения заказа; |  |  |  | - выполнения заданий |  |
| **ПК 6.3.** | − | правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для | квалификационного |  |
| Организовывать ресурсное обеспечение |  | выполнения заказа; |  |  |  | экзамена по |  |
| деятельности подчиненного персонала | − | правильность составления графика выхода на работу; | производственной |  |
|  | − | адекватность | распределения | производственных заданий уровню |  |
|  | практике; |  |
| **ПК 6.4.** |  | квалификации персонала; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Осуществлять организацию и контроль | − | правильность составления должностной инструкции повара; | ; |  |
| текущей деятельности подчиненного | − | соответствие инструкции для повара требованиям нормативных |  |
| персонала |  | документов; |  |  |  |  |  |  |
|  | − адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; |  |  |
| **ПК 6.5.** | − | адекватность | предложений | по | стимулированию | подчиненного |  |  |

23

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Осуществлять инструктирование, |  | персонала; |  |  |
| обучение поваров, кондитеров, пекарей | − | правильность выбора способов и форм инструктирования |  |  |
| и других категорий работников кухни |  | персонала; |  |  |
| на рабочем месте | − | адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, |  |  |
|  |  | техник, последовательностей действий при проведении обучения |  |  |
|  |  | на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; |  |  |
|  | − точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества |  |  |
|  |  | выполнения работ персоналом; |  |  |
|  | − | адекватность составленных планов деятельности поставленным |  |  |
|  |  | задачам; |  |  |
|  | − адекватность предложений по предупреждению хищений на |  |  |
|  |  | производстве; |  |  |
|  | − | соответствие порядка проведения инвентаризации действующим |  |  |
|  |  | правилам; |  |  |
|  | − точность выбора методов обучения, инструктирования; |  |  |
|  | − актуальность составленной программы обучения персонала; |  |  |
|  | − | оценивать результаты обучения |  |  |
| **ОК 01** | − | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в | **Текущий контроль:** |  |
| Выбирать способы решения задач |  | различных контекстах; | экспертное наблюдение |  |
| профессиональной деятельности, | − | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач | и оценка в процессе |  |
| применительно к различным |  | профессиональной деятельности; | выполнения: |  |
| контекстам. | − | оптимальность определения этапов решения задачи; | - заданий по |  |
|  | − | адекватность определения потребности в информации; | производственной |  |
|  | − | эффективность поиска; | практике; |  |
|  | − | адекватность определения источников нужных ресурсов; | - заданий для |  |
|  | − | разработка детального плана действий; | самостоятельной |  |
|  | − | правильность оценки рисков на каждом шагу; | работы |  |
|  | − | точность оценки плюсов и минусов полученного результата, |  |  |
|  |  | своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и | **Промежуточная** |  |
|  |  | рекомендаций по улучшению плана | **аттестация**: |  |
|  |  |  | экспертное наблюдение |  |
| **ОК. 02** | − | оптимальность планирования информационного поиска из |  |
| Осуществлять поиск, анализ и |  | широкого набора источников, необходимого для выполнения | и оценка выполнения: |  |
| интерпретацию информации, |  | профессиональных задач; |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| необходимой для выполнения задач | − адекватность анализа полученной информации, | точность | - выполнения заданий |  |
| профессиональной деятельности | выделения в ней главных аспектов; |  | квалификационного |  |
|  | − точность структурирования отобранной информации в |  | экзамена по |  |
|  | соответствии с параметрами поиска; |  |  |
|  |  | производственной |  |
|  | − адекватность интерпретации полученной информации в контексте | практике; |  |
|  | профессиональной деятельности; |  |  |
| **ОК.03** | − актуальность используемой нормативно-правовой документации |  |  |
| Планировать и реализовывать | по профессии; |  |  |  |
| собственное профессиональное и | − точность, адекватность применения современной научной |  |  |
| личностное развитие | профессиональной терминологии |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **ОК 04.** | − эффективность участия в деловом общении для решения деловых |  |
| Работать в коллективе и команде, | задач; |  |  |  |
| эффективно взаимодействовать с | − оптимальность планирования профессиональной деятельность |  |  |
| коллегами, руководством, клиентами |  |  |  |  |
| **ОК. 05** | − грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей |  |  |
| Осуществлять устную и письменную | по профессиональной тематике на государственном языке; |  |  |
| коммуникацию на государственном | − толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |  |
| языке с учетом особенностей |  |  |  |  |
| социального и культурного контекста |  |  |  |  |
| **ОК 06.** | − понимание значимости своей профессии |  |  |  |
| Проявлять гражданско-патриотическую |  |  |  |  |
| позицию, демонстрировать осознанное |  |  |  |  |
| поведение на основе традиционных |  |  |  |  |
| общечеловеческих ценностей |  |  |  |  |
| **ОК 07.** | − точность соблюдения правил экологической безопасности при |  |  |
| Содействовать сохранению | ведении профессиональной деятельности; |  |  |  |
| окружающей среды, | − эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |  |
| ресурсосбережению, эффективно |  |  |  |  |
| действовать в чрезвычайных ситуациях |  |  |  |  |
| **ОК. 09** | − адекватность, применения средств информатизации и |  |  |  |
| Использовать информационные | информационных технологий для реализации профессиональной |  |  |
| технологии в профессиональной | деятельности |  |  |  |
| деятельности |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОК 10.** | − | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных |  |
| Пользоваться профессиональной |  | высказываний на известные профессиональные темы); |  |
| документацией на государственном и | − | адекватность применения нормативной документации в |  |
| иностранном языках |  | профессиональной деятельности; |  |
|  | − точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои |  |
|  |  | действия (текущие и планируемые); |  |
|  | − | правильно писать простые связные сообщения на знакомые или |  |
|  |  | интересующие профессиональные темы |  |

**4.2. Форма отчетности**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем в процессе посещения студентов на рабочих местах и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

 К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

 - дневник производственной практики;

 - отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ МО «Щелковский колледж»;

 - отзыв-характеристику с места практики.

**4.3. Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

 Отчет, допущенный к защите руководителем практики, защищается студентов в присутствии комиссии, состоящей из руководителя практики и преподавателя специальных дисциплин, в комиссию может входить руководитель практики то предприятия.

 Итоговая оценка студенту за практику выводиться с учетом следующих факторов:

1.Активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;

2. Качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;

3. Защита результатов практики;

4. Отзыв-характеристика на студента руководителем практики от предприятия.

Результаты защиты отчетов по практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

 В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку. После устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по производственной практике, считается имеющим академическую задолженность.