

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ

КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА

Утверждаю:
Проректор РМАТ-Директор
Московского филиала


Сколов А.С.
«  » 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Одобрена

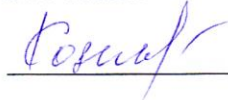
Методическим советом
Колледжа гостиничного
Московского филиала РМАТ

Протокол № 41 от 24.05 2018 г.

Разработана
на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Директор
Колледжа гостиничного сервиса

МФ РМАТ



Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебно-
методической работе
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ



Т.М. Табенкина

Разработчик: Молокоедова Н.А., главный специалист по практикам
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

Рецензент: Филин А.Н., Президент Национальной гильдии шеф-поваров

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной (преддипломной) практики в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 **Производственная (преддипломная) практика** (научно-исследовательская), как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения. Единство содержания учебных и производственных практик заключается в преемственности и передачи профессиональных навыков на все более высоком уровне качества каждой очередной практики.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест в учреждениях и предприятиях (организациях);
- получение целостного представления о работе организации, учреждения, предприятия общественного питания посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения всех видов практик;
- приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась;
- сбор практического и нормативно – справочного материала для написания выпускной квалификационной работы.

Задание на преддипломную практику определяется руководителем ВКР и должно соответствовать её теме. В период проведения практики студенты собирают фактический материал о производственной деятельности предприятия, учреждения, организации и используют при написании ВКР работы.

Результатом прохождения производственной (преддипломной) практики по профессиональным модулям является анализ и обобщение материала о производственной деятельности предприятия

Целью практики является дальнейшее углубление и закрепление знаний, полученных в колледже, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Студентам при прохождении практики необходимо:

- ознакомиться с организацией (предприятием) общественного питания, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;

- выбрать задачи или определить проблему для будущего написания ВКР;
- осуществить подбор и систематизацию материала для выполнения ВКР.

Студент может проходить практику в организациях (предприятиях) общественного питания различных организационно-правовых форм. Место прохождения практики выбирается в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации. В установленные графиком учебного процесса сроки место прохождения преддипломной практики должно быть закреплено приказом по колледжу.

Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель или мастер производственного обучения, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

Руководитель преддипломной практики консультирует студента по вопросам прохождения практики и составлению отчёта о практике.

1.2 Количество недель (часов) на освоение программы производственной (преддипломной) практики: 4 недели, 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Результатом производственной (преддипломной) практики является освоение:

1) общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

OK8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
OK 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2) профессиональных компетенций (ПК):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Таблица №1

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7 ПК 7.8 ПК 7.9 ПК 7.10 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	-Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. -Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. - Организация работы структурного подразделения. - Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».	144 часа	с 21 апреля по 16 мая 201 г.

3.2 Содержание программы практики

Таблица №2

№ /п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и метод контроля
			ОК	ПК	
1	<p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации.</p> <p>Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>Межгосударственным стандартом ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результаты выполнения индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной
2	<p>Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30524-2013</p> <p>Услуги общественного питания. Требования к персоналу</p> <p>Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).</p> <p>Изучение основных категорий обслуживающего персонала), требованиями к этой должности.</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	(преддипломной) практики
3	<p>Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	

4	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результатов выполнения индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной) практики
5	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации в соответствии с ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП в соответствии с ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
6	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
7	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей,	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
8	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
9	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2	

	<p>работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего</p>			6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результат в выполнении
10	<p>Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Соответствие ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания</p> <p>Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной)
11	<p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	практики
12	<p>Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.).</p> <p>Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим и административным персоналом. Анализ соответствия ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	

13	Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	6	1-9	3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результатов выполнения индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных
14	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной) практики
15	Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
16	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
17	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
18	Оценка роли руководителя в проведении	6	1-9	1.1 - 1.3	

	коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.			2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результат
19	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	В выполнении индивидуальных заданий; Экспертная оценка
20	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения
21	Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	производственной (преддипломной) практики
22	Участие в подготовке и проведении выставок- продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
23	Оформление отчетных документов по практике	6	1-9		Проверка и
24	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	6	1-9		оценка отчета
	всего		144		

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);
- программа производственной практики;
- договор с организациями на проведение практики;
- календарно-тематический план;
- приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике;
- дневник по производственной (преддипломной) практике;
- аттестационный лист.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Перечень индивидуальных заданий по производственной (преддипломной) практике:

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции
2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы для сложной кулинарной продукции
3. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
4. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы
5. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья
7. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в банкетном исполнении
8. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы
9. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
10. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья
11. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра
12. Организация процесса приготовления супов сложного ассортимента
13. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов
14. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
15. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
16. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов

17. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов
18. Совершенствование работы структурного подразделения (горячего, холодного, заготовочного цеха) на примере ...

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные акты и документы

1. Трудовой кодекс РФ – М.: Юридическая литература.
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» 25. 01. 1996 г. (с изменением и дополнениями)
3. Постановление Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания. от 15. 08. 97 г. № 1036 в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276) от 21.08.2012 г. N 842; от 04.10.2012 г. N 1007)
4. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 6 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)
10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ 12.0.004-2015 «Организация обучения по охране труда»
12. Постановление от 31 марта 2011г. № 29 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Об утверждении СП 2.3.6.2867-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
13. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, Минздрав России Москва-2002
14. Письмо от 24 августа 2012 г. № 01/9550-12-32 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О разъяснении отдельных положений САНПИН 2.2.1/2.1.1. 1200-03»

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Управление персоналом : учебное пособие / Г.И.Михайлина, Л.В.Матраева, Д.Л.Михайлин, А.В.Беляк. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 280 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01749-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453363>
2. Семиглазов В. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие - Томск: ТУСУР, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]
3. Организация и технология документационного обеспечения управления : электронное учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет», Институт истории, государственного управления и международных отношений и др. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2017. - 478 с. - Библиогр. в кнБиблиогр.: с. . - ISBN 978-5-8353-2149-0; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481592>
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т.

Васюковой. - Москва: Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

5. Мухина, И.А. Экономика организации (предприятия): учебное пособие / И.А. Мухина. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2017. - 320 с. - Библиогр.: с. 293-295. - ISBN 978-5-9765-0684-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=103810>

Дополнительная:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2015, 2016

2. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета. Учебник. – М.: Издательский центр «Кнорус», 2019.

3. Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.4. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю изучаемых модулей.
- Разработка тематики заданий для студентов;
- Проведение консультаций со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- Принятие участия в распределении студентов по рабочим местам или перемещением их по видам работ;
- Осуществление контроля правильного распределения студентов в период практики;
- Формирование группы для проведения практики;
- Проведение индивидуальных и групповых консультаций в ходе практики;
- Проверка хода прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;
- Оказание методической помощи студентам при выполнении ими заданий;
- Контроль условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- Определение совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных в ходе прохождения практики;
- Разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель или мастер производственного обучения, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

Требования к руководителям практики от организации:

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- согласование программы практики, содержания и планируемых результатов практики, заданий на практику
- участие в организации и проведении зачета по практике и экзамена по профессиональному модулю;
- участие в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценки таких результатов;
- участие в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики студентами, отвечающих санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажей со студентами по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от организации от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне усвоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к отчету обучающийся выполняет фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике, нормативно-технологическую документацию, меню.

Производственная (преддипломная) практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

К преддипломной практике допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей после освоения всех профессиональных модулей.

Место прохождения практики выбирается в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации.

Критерии оценки отчета по преддипломной практике

Оценка	Требования к качеству
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям

4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из мяса в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; - обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса; - точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса; - демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из мяса; - демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из мяса. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении работ на производственной практике; - при выполнении индивидуального задания - при проведении зачета по производственной практике
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; - обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья; - точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении работ на производственной практике; - при выполнении индивидуального задания - при

	<p>водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья; - демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья; - демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; - правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 	<p>проведении зачета по производственной практике</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; - обоснованный выбор и оценка качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени; - точность расчета количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, гусиной, утиной печени; - обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусиной, утиной печени; - демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции из птицы, гусиной, утиной печени; 	

	<p>- демонстрация умений в приготовлении сложных полуфабрикатов из птицы, гусяной, утиной печени с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;</p> <p>- правильность проведения контроля качества и безопасности приготовления сложных полуфабрикатов из птицы, гусяной, утиной печени.</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>-разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к канапе, легким и сложным холодным закускам;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <p>- при выполнении работ на производственной практике;</p> <p>Выполнения индивидуального задания</p>

	<p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи, сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	
<p>ПК 2. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного</p>	

	<p>режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента; -демонстрация умений в составлении технологических карт; демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении, сервировке сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	
<p>ПК 2. 3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с типом и классом предприятия; -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к холодным соусам сложного ассортимента; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления сложных холодных соусов; -точность расчета количества сырья и выхода сложных холодных соусов; -обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления соусов и правилами безопасной эксплуатации; -демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации сложных холодных соусов; -демонстрация умений в приготовлении сложных соусов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности 	

	<p>выполнения действий, точности определения степени готовности сложных холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения контроля качества и безопасности сложных холодных соусов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи сложных холодных соусов; -демонстрация умений в составлении технологических карт; -демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных холодных соусов. 	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента сложных супов в соответствии с типом и классом предприятия; -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к супам сложного ассортимента; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления супов сложного ассортимента; -точность расчета количества сырья и выхода готовых супов сложного ассортимента; -обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления супов и правилами безопасной эксплуатации; -демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации супов сложного ассортимента; -демонстрация умений в приготовлении сложных супов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности; 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении работ на производственной практике; -выполнения индивидуального задания;

	<p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих супов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи, сервировки супов сложного ассортимента;</p> <p>демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов.</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>-разработка ассортимента сложных соусов в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к соусам сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых супов сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления соусов и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации соусов сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных соусов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности соусных полуфабрикатов и готовых соусов;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих соусов, обоснованность выявления дефектов и</p>	

	<p>предложений по их устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи супов сложного ассортимента; -демонстрация умений в составлении технологических карт; -демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов. 	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с типом и классом предприятия; -оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к блюдам из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента; -обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента; -точность расчета количества сырья и выхода готовых блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента; -обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из овощей, грибов и сыра и правилами безопасной эксплуатации; -демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента; -демонстрация умений в приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд; -правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению; -обоснованный выбор посуды для отпуска, 	

	<p>способов оформления и подачи блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени</p>	

	<p>готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении, сервировке сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>-точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность определения годности различных видов сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-соответствие выбора способа приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-правильность выполнения действий при разделке и формовке полуфабрикатов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>- при выполнении работ на производственной практике, выполнении индивидуального задания;</p>

	<p>полуфабрикатов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность расчета количества сырья для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность проведения оценки качества готовой продукции;</p> <p>-правильность выполнения действий по хранению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
	<p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	

	<p>-правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-выполнение действий по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом временного регламента;</p> <p>-правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность проведения бракеража готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
	<p>-точность выбора режимов хранения готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и пакетированию сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации;</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность определения годности различных видов сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-правильность организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соответствие выбора способа приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	

	<p>-соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность расчета количества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность проведения оценки качества готовой продукции;</p> <p>- правильность выполнения действий по хранению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	
	<p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	
	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	

	<p>-правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-выполнение действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом временного регламента;</p> <p>-правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность проведения бракеража готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуску сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-точность выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации;</p> <p>-точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность определения годности различных видов сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-правильность организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	

	<p>-соответствие выбора способа приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность проведения оценки качества готовой продукции;</p> <p>-правильность выполнения действий по хранению мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выбора условий и сроков хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	

	<p>-правильность выбора тепловых режимов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий с учетом временного регламента;</p> <p>-правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность проведения бракеража готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-точность выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации;</p> <p>-точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность определения годности различных видов сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-правильность организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	

	<p>-соответствие выбора способа приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность расчета количества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность проведения оценки качества готовой продукции;</p> <p>-правильность выполнения действий по хранению сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
	<p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
	<p>-правильность выбора режимов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выполнения действий по применению сложных отделочных</p>	

	<p>полуфабрикатов в оформлении кондитерских изделий;</p> <p>-точность проведения бракеража готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность выбора режимов хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов до момента реализации;</p>	
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>- выбор и определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>- проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдение правил их безопасного использования;</p> <p>- выбор и применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, соблюдение технологической последовательности;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов;</p> <p>- соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;</p> <p>- выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>- проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом.</p>	<p>экспертное наблюдение за ходом выполнения производственной практики, индивидуального задания</p>
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>- проведение расчетов необходимого сырья для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>- выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;</p> <p>- выбор и проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>- соблюдение требований к температурному и санитарному режимам приготовления и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, соблюдение технологической последовательности; - выбор способа сервировки и подачи сложных горячих десертов; - проверка качества и соответствия технологическим требованиям произведённой продукции органолептическим способом. 	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы; - обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж; - демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям; - правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции; - демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности; - правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана; - обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения; - точность расчета выхода продукции в ассортименте. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики; индивидуального задания</p>
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы; - обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж; - демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям; - правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции; - демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности; - правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке 	

	<p>бизнес – плана;</p> <p>-обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения;</p> <p>-точность расчета выхода продукции в ассортименте.</p>	
<p>ПК 6. 2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>-точность расчета численности производственных работников структурного подразделения;</p> <p>-правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу;</p> <p>-правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт;</p> <p>-точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий.</p>	
<p>ПК6. 3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>-демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции;</p> <p>- обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;</p> <p>-демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений;</p> <p>-правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам;</p> <p>-правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением;</p> <p>-демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением;</p> <p>-правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;</p> <p>-обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады;</p> <p>-правильность оформления договора о материальной ответственности;</p> <p>-правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю;</p> <p>-обоснованность выбора состава методов</p>	

	<p>управления трудовым коллективом;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения; -обоснованный выбор стиля управления руководителя структурного подразделения; -правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения. 	
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -соблюдение технологического процесса приготовления блюд; правильность ведения бракеражного журнала; -правильность оформления забора проб на лабораторный анализ; -демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения; -демонстрация умений разработки оценочных заданий; -обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения; -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения. 	
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации; -правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени; -демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении; -правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы; 	

	<p>-точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы;</p> <p>-обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета;</p> <p>-обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>-правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации;</p> <p>-демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-выступления на научно-практических конференциях;</p> <p>-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства;</p> <p>-активное участие в общественной жизни колледжа;</p> <p>-демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;</p> <p>-высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>при выполнении работ на производственной преддипломной практике;</p>
<p>ОК 2.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-Анализ профессиональных ситуаций; -Решение стандартных и нестандартных задач	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-Эффективный поиск необходимой информации; -Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие: -с обучающимися при телями, мастерами в ходе обучения; -проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов; -с преподавателями, мастерами в ходе обучения; -с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики	

<p>ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий</p>	<p>-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики</p>	
---	--	--

Разработчик:

Колледж гостиничного сервиса
Московского филиала РМАТ

главный специалист
по практикам



Молокоедова Н.А.