

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ» _____ Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2021г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Аблаева Л. Э., зав.отделением по направлению подготовки «Поварское и кондитерское дело», «Пекарь», «Организация обслуживания в общественном питании»;

Горченева Е. В., преподаватель спецдисциплин, методист,

Капшук-Габова Е.Р., преподаватель спецдисциплин,

Приведен Н. В., преподаватель спецдисциплин.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» (ПКД).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

_____ Горченёва Е.В.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, с учётом ТОП-50 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

_____.

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 20__ г.

М.П.

©) Горченева Е.В., Капшук-Габова Е.Р., Аблаева Л.Э., Приведен Н. В. – авторы-составители

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Программа производственной практики является компонентом основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности: ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.2 Цели и задачи производственной практики

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработке различных видов меню, разработке 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; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот;

знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:- производственной практики – 36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности (ВДП)-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

	необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции
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.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей

	многонационального <u>российского</u> государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК6.1-ПК6.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Производственная практика ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему профессиональные компетенции»	36
	Всего:	36

3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
ПК6.1-ПК6.5 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Тема 1. Приобретение навыков планирования деятельности предприятия общественного питания. Закрепление навыков работы с организационной структурой предприятия и подразделения. Закрепление навыков расчета производственной программы предприятия, ее назначение и содержание.	Ознакомление с Уставом предприятия Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6
	Тема 2. Закрепление навыков по оформлению нормативно-технологической документации. Закрепление навыков работы с действующей системой контроля за безопасностью готовой продукции, контроля за качеством приготовления продукции производства, соблюдением работниками требований охраны труда.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, инвентарем. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в проработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного	6

		журнала. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовой продукции в соответствии с санитарными нормами.	
Тема 3. Закрепления навыков по составлению калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте.		Ознакомление и составлении плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюда закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продукции.	6
Тема 4. Закрепление навыков работы с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда работников. Составление графика выхода на работу работников структурного подразделения. Составление табеля учета рабочего времени. Расчет заработной платы основных и вспомогательных работников.		Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядке приема на работу, составлением договоров о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Участие в проведении инвентаризации. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер и др.) Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолога) Ознакомление с действующей системой материального и	6

		<p>нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующими на предприятии Положением об оплате труда, Порядком премирования работников и других нормативных документов.</p> <p>Участие в составлении табеля учета рабочего времени выхода на работу.</p>	
	<p>Тема 5.</p> <p>Закрепление навыков работы с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p>	<p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Технические условия.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счета-фактуры, товарной накладной, акта об установлении расхождений по количеству и качеству приемки товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>Участие в составлении требований в кладовую, накладной на отпуск товара. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске</p>	

		изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.	
	Тема 6. Закрепление навыков по анализ показателей деятельности предприятия	Ознакомление с производственной программой предприятия в структурных подразделениях. Анализ розничного товарооборота по объему и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	6
		Всего	36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1 Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по специальности
2. Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация производственной практики в рамках профессионального модуля проходит на предприятиях общественного питания. В качестве баз учебной практики должны быть выбраны предприятия, отвечающие следующим требованиям:

Выбор базы практики студент осуществляет самостоятельно или при помощи специалиста ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

За помощью в поиске базы практики к специалисту по практике необходимо обращаться за месяц до начала практики.

Руководитель практики от колледжа: выдает студентам методические рекомендации, проводит инструктаж о порядке прохождения практики, выполнении заданий, ведении дневника практики, проводит консультирование по вопросам содержания и последовательности написания отчета по практике, оказывает помощь в подборе необходимой литературы.

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные и нормативные акты:

1. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 № 117-ФЗ, **принят ГД ФС РФ 19.07.2000**;ред. от 29.12.2014
2. Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ (ред. от 05.05.2014) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».
3. Федеральный закон от 17.07.2009 № 162-ФЗ «О внесении изменения в статью 2 Федерального закона «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» и отдельные законодательные акты Российской Федерации».

4. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

5. Указ президента Российской Федерации от 16.02.1993 №224 об обязательном применении контрольно-кассовых машин предприятиями, учреждениями и организациями всех форм собственности при осуществлении расчетов с населением (в ред. Указа Президента РФ от 25.07.2000 № 1358).

6. Методические указаниями по инвентаризации имущества и финансовых обязательств», утв. Приказом Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 : ред. от 08.11.2010.

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] /С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320 с.

3. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / учеб. пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 423 с.

4. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс]: учебник/ Фридман А.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 656 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52259>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительные источники:

1. Колчина Н.В. Финансы организаций (предприятий) [Текст]: Учебник для студентов вузов / Н.В. Колчина, Г.Б. Поляк, Л.М. Бурмистрова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011. - 407 с.

2. Молокова Е.И. Планирование деятельности предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молокова Е.И., Коваленко Н.П.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 196 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11394>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ю.А. Саликов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010.— 324 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27328>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

5. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения [Текст]: Учебное пособие. /Е.Ю. Райкова, Ю.Д. Додонкин. - М.: Издательский центр "Академия"; Мастерство, 2012.
6. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; Под редакцией Т.Г. Родиной. – М.: Колос С, 2013.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : УчебникИзд-е 5-е, доп. и перер. / В.А. Тимофеева.– Ростов н/Д: Феникс, 2014. (СПО).
8. Чечевицина Л.Н. Микроэкономика. Экономика предприятия (фирмы). [Текст] : учебник Изд. 3-е доп. и перер./ Л.Н. Чечевицина – Ростов-на-Дону. «Феникс», 2013.
9. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: Учебное пособие./ А.Ф Шепелев, И.А. Печенежская– Москва: ИКЦ "Март"; Ростов-на-Дону: Изд. Центр "Март", 2014. (Серия "Товароведение и экспертиза).
10. Экономика, анализ и планирование на предприятии торговли. [Текст] Под ред. Соломатина А.Н. СПб.: Питер, 2012. - 560 с.
11. Баканов М.И. Экономический анализ в торговле [Текст]: учебное пособие/ М.И.Баканов. – М.: Финансы и статистика, 2012. – 400

Интернет-ресурсы:

1. Организация общественного питания [Электронный ресурс]/ alexsolor.ru/ – Режим доступа: www.alexsolor.ru/sekret-uspeha-predpriyatiya/stolovaya-organizatsiya-raboty-pri-chastichnom-samoobslyuzhivanii-posetitelej/pravila-sostavleniya-plana-menyu-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/ свободный. – Загл. с экрана
2. Сайт Общепит: информационный сайт / [Электронный ресурс]/ foodis.ru/article/razvitie-obshhestvennogo-pitaniya/ /. – Режим доступа: www.foodis.ru/article/razvitie-obshhestvennogo-pitaniya/ свободный. – Загл. с экрана
3. Сайт СанПиН общественное питание/[Электронный ресурс]/www.consultant.ru/law/podborki/sanpin_obschestvennoe_pitanie//. – Режим доступа: [/www.consultant.ru/law/podborki/sanpin_obschestvennoe_pitanie//](http://www.consultant.ru/law/podborki/sanpin_obschestvennoe_pitanie//) свободный. – Загл. с экрана

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по производственной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к руководителям практики от организации

Руководителем практики от организации может быть:

- ☐ повар ресторанной индустрии
- ☐ кондитер ресторанной индустрии
- ☐ работник предприятия быстрого обслуживания ресторанной индустрии
- ☐ менеджер ресторана
- ☐ менеджер по производству
- ☐ менеджер предприятия быстрого обслуживания
- ☐ генеральный менеджер

4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике 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.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.