

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. рег. № 44828 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г

 Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в КОГПОАУ « НПТ»

**Организация-разработчик:**

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Нолинский политехнический техникум»

**Разработчики:** Пашкина Н.И., преподаватель КОГПАОУ НПТ

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 1. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
 | 12 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 | 16 |
|  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1.Область применения рабочей программы**

 Программа учебной практики (рабочая программа)- является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ.** 06 Организация и **контроль** текущей **деятельности** подчиненного персонала

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 6 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

 Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3-4 разряда и профессиональной подготовке по профессии повар 4 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не трбуется.

 Процесс изучения модуля направлен на освоение следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** |
| Способный осознавать свою этнической принадлежность, знание истории, языка, культуры своего народа, народов Вятского края  | **ЛР 19** |
| Способный усваивать гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края | **ЛР 20** |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** |

**1.3** **Цели и задачи учебной практики- требования к результатам освоения профессионального модуля**

 С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;

**уметь:**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

- утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

**знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

- основные перспективы развития отрасли;

- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

- классификацию организаций питания; структуру организации питания;

- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;

- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

- виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;

- основные производственные показатели подразделения организации питания;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;

- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

- правила составления калькуляции стоимости;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

- процедуры и правила инвентаризации запасов

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 36 часов**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1 Тематический план учебной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Виды работ по темам** | **Количество****часов** |
| Тема 1. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения. | Охарактеризовать основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания и основные стадии планирования. Изобразить схему структуры управления предприятием.Ознакомиться и составить плана-меню. Его назначение и содержание.Ознакомиться ГОСТст 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. | 6 |
| Тема 2.Рассчет сырья, подбор гарниров. | Подобрать гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам.Изучить правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.Выполнить расчёты сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. | 6 |
| Тема 3.Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню. | Разработать новые фирменные блюда. Составить акт проработки.Оформить технологические и технико­-технологические карты на фирменные блюда. Разработать различные виды меню. | 6 |
| Тема 4.Ознакомление с организацией работы в бригадах. | Разработать режим труда и отдыха работников. Составить графики выхода на работу производственного персонала. | 6 |
| Тема 5.Изучение должностной инструкции работников подразделения | Составить должностную характеристику технолога (повара).Сформулировать основные виды деятельности технолога (повара). | 6 |
| Тема 6.Проверка документов, ознакомление с ведомостями | Ознакомиться с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.Оформить технологические и технико­-технологические карты на изготовленную продукцию.Проверить соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. | 6 |
| Всего |  | **36** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3.1 Требования к минимальному материально- техническому**

 **обеспечению учебной практики**

Для реализации программы учебной практики профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория Учебная кухня ресторана

 Рабочее место преподавателя.

 Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья,

 шкаф для столовой посуды).

 Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

 Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционнaя печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечны й шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочнaя поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточнaя машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной c дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитpусовыx, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина c капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный c моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовaя печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (c венчиками: прyтковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погpужной)

Мясорубка

Купер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр co щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной yпaковки

Производственный стол c моечной ванной

Производственный стол c деревянным покрытием

Производственный стол c мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

**3.2.1. Печатные издания:**

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания ( электронный ресурс): постановление Правительства РФ: [Утв.15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].

3.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

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

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

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

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

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http: //[www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-) show\_art=2758.

15.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Г лавного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

19. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, Учебник СПО Издательский центр «Академия» - 2018. -304 С

Дополнительные источники:

1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 c. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>

2. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 c. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85992>

3. Курс по управлению персоналом / . — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, Норматика, 2017. — 186 c. — ISBN 978-5-4374-0352-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/65253>

1. Электронные издания (ресурсы):
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. [http: //www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5 .php](http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php)
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. <http://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. http: // www. Management-Portal. ru
10. http:// [www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
11. http:// [www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>

12.<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.

Требования к квалификации педагогических (инженерно­педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования,

соответствующего профилю профессионального модуля для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели по междисциплинарному курсу, ведущие специалисты организаций питания.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| ПК 6.1.Осуществлять разработку ассортиментакулинарной и кондитерской продукции,различных видов меню с учетомпотребностей различных категорийпотребителей, видов и формобслуживания | - соответствие плана-меню заказу, типу, классу организациипитания;- правильность последовательности расположения блюд вменю;- соответствие выхода блюда в меню форме, способуобслуживания;- точность расчета цены блюда по меню;- актуальность, конкурентоспособность (ценовая)предложенного ассортимента кулинарной и кондитерскойпродукции, соответствие ассортимента типу, классуорганизации питания, заказу | **Текущий контроль:**экспертноенаблюдение и оценка впроцессе выполнения:- практических/лабораторных занятий;- заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам;- заданий посамостоятельнойработе**Промежуточная****аттестация**:экспертноенаблюдение и оценкавыполнения:- практических заданийна зачете/экзамене поМДК;- выполнения заданийэкзамена по модулю;- экспертная оценказащиты отчетов по учебной и производствен заданий по учебной и производственной практике;заданий для самостоятельной работы,ной практикам |
| ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование,координацию деятельностиподчиненного персонала с учетомвзаимодействия с другимиподразделениями | - точность расчетов производственных показателей,правильный выбор методик расчета;- правильность выбора, оформления бланков;- правильность, точность расчетов потребности в сырье,пищевых продуктах в соответствии с заказом;- правильность оформления заявки на сырье, пищевыепродукты на склад для выполнения заказа; |
| ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала текущей деятельности подчиненного персонала | - правильность расчета потребности в трудовых ресурсах длявыполнения заказа;- правильность составления графика выхода на работу;- адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;- правильность составления должностной инструкции повара; |
| ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль | соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер­классов, тренингов;точность, адекватность выбора форм и методов контроля |
| ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | качества выполнения работ персоналом;адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;точность выбора методов обучения, инструктирования;актуальность составленной программы обучения персонала;оценивать результаты обученияадекватность определения источников нужных ресурсов;разработка детального плана действий;правильность оценки рисков на каждом шагу;точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,необходимой для выполнения задачпрофессиональной деятельности | - оптимальность планирования информационного поиска изширокого набора источников, необходимого для выполненияпрофессиональных задач;- адекватность анализа полученной информации, точностьвыделения в ней главных аспектов;- точность структурирования отобранной информации всоответствии с параметрами поиска;- адекватность интерпретации полученной информации вконтексте профессиональной деятельности; | - курсовой работыПромежуточнаяаттестация:экспертноенаблюдение и оценка впроцессе выполнения:- практических заданийна зачете/экзамене поМДК;- заданий экзамена помодулю;- экспертная оценказащиты отчетов по учебной и производственнойпрактикам |
| ОК.03Планировать и реализовыватьсобственное профессиональное иличностное развитие | - актуальность используемой нормативно-правовойдокументации по профессии;- точность, адекватность применения современной научнойпрофессиональной терминологии |
| ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать сколлегами, руководством, клиентами | - эффективность участия в деловом общении для решенияделовых задач;- оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК. 05Осуществлять устную и письменнуюкоммуникацию на государственномязыке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - грамотность устного и письменного изложения своихмыслей по профессиональной тематике на государственномязыке;- толерантность поведения в рабочем коллективе |
| ОК 06.Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | -Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07.Содействовать сохранениюокружающей среды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ОК. 09Использовать информационныетехнологии в профессиональной деятельности | - адекватность, применения средств информатизации иинформационных технологий для реализациипрофессиональной деятельности |
| ОК 10.Пользоваться профессиональнойдокументацией на государственном ииностранном языках | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);- адекватность применения нормативной документации впрофессиональной деятельности;точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 17** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Способный уважать малую Родину, испытывающий чувства гордости за свой край, за историческое прошлое многонационального Вятского края | **ЛР 18** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Способный осознавать свою этнической принадлежность, знание истории, языка, культуры своего народа, народов Вятского края  | **ЛР 19** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Способный усваивать гуманистические, демократические и традиционные ценности многонационального народа Вятского края | **ЛР 20** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий чувства ответственности и долга перед малой Родиной | **ЛР 21** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий осознанным, уважительным и доброжелательным отношением к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готовый и способный вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания | **ЛР 22** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 28** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Соблюдающий нормы и правила поведения, принятых в техникуме | **ЛР 29** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий прилежанием и ответственностью за результаты обучения | **ЛР 31** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин в рамках системы профессионального образования | **ЛР 32** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |

11