

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

2022 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**

Разработчик:

Позднякова Т.Н., преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК
технологии продукции общественного питания
протокол № 10
от «26» мая 2022г.
Председатель ПЦК
_____ Л.В. Сновицкая

Рекомендована методическим советом
техникума
протокол № 9
от «07» июня 2022 г.
Председатель методического совета
_____ О.А.Товпышка

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13
5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
7. ПРИЛОЖЕНИЯ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и контроль освоения профессионального модуля

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**.

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
Уметь:	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля

Всего часов по модулю – 260,

из них на производственную практику – 108 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует
----------------------------	------------	-------------	---

			элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		92	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	8	
	1. Ознакомление с Уставом организации питания 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.	8	ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-11
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	34	
	1. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	8	ПК 6.1 ПК 6.3 ОК 1-11
	2. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню.	8	ПК 6.1 ПК 6.3 ОК 1-11
	3. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции.	6	ПК 6.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 1-11
	4. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Правила отпуска и подачи с учётом	6	ПК 6.1 ПК 6.4 ОК 1-11

		совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.		
	5.	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6	ПК 6.1 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-11
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание		22	
	1.	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	8	ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-11
	2.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформлении документов по движению товаров и сырья.	6	ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-11
	3.	Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в	8	ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1-11

		составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.		
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание		8	
	1.	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	8	ПК 6.2 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 1-11
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание		6	
	1.	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.	6	ПК 6.2 ОК 1-11
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание		14	
	1.	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6	ПК 6.2 ОК 1-11
	2.	Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	8	ПК 6.4 ОК 1-11
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			16	
Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	Содержание		8	
	1.	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	8	ПК 6.2 ПК 6.4 ОК 1-11

персонала	Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание 1. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	8 8	ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 1-11
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования, а также требований к оснащению баз практики

Кухня организации питания:
 Весы настольные электронные;
 Пароконвектомат;
 Конвекционная печь или жар;
 Микроволновая печь;
 Расстоечный шкаф;
 Плита электрическая;
 Фритюрница;
 Электрогриль (жарочная поверхность);
 Шкаф холодильный;
 Шкаф морозильный;
 Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Распределение студентов для прохождения практики оформляется приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ, при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сб. тех. нормативов / Сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 16-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Профи, 2021. - 776 с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

Основные источники:

1. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Л. А. Радченко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 398 с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО).
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). – ВООК.RU
4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Г. С. Сологубова. —Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - ЭБС Юрайт
5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для СПО / В. В. Усов. - М. : ИЦ «Академия», 2019. – 432 с.
6. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации [Текст] : учебник / В. Д. Грибов. - Москва : КНОРУС, 2021. - 278 с. - (СПО)
7. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. - Москва : Юрайт, 2020. - 390 с. - ЭБС «Юрайт».
8. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: учебник / А. М. Фридман. – М. : ИТК "Дашков и Ко", 2017, 20 – 656 с.
9. Коршунов, В. В. Экономика организации [Текст] : учебник и практикум / В. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 313 с.
10. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для СПО / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. –М. : ИЦ "Академия", 2020. - 224 с.
11. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +e-Приложение [Электронный ресурс] : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. – ВООК.RU
12. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс] : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с. – ВООК.RU

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <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](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1 Золин в.п. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / в.п.золин. – 13-е изд. – м. : издательский центр «академия», 2016. – 320 с
- 2 Кащенко в.ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/в.ф. Кащенко, р.в. Кащенко. – м.: альфа, 2015. – 416 с.
- 3 Усов в.в. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф.образования / в.в. Усов. – 13-е изд., стер. – м. : издательский центр «академия», 2015. – 432 с.

- 4 Шеламова г.м. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования г.м.шеламова. – 1-е изд. – м. : издательский центр «академия», 2014. – 64 с.
- 5 Иванова, и. А. Менеджмент [электронный ресурс]: учеб. И практикум для спо / и. А. Иванова. А. М. Сергеев. - москва : юрайт, 2017. - 305 с. - (по) – эбс «юрайт».
- 6 Коршунов, в. В. Экономика организации [текст] : учеб. И практикум для спо / в. В. Коршунов. - 4-е изд., перераб. И доп. - москва : юрайт, 2018. - 313 с. - (проф. Образование)
- 7 Косьмин, а. Д. Менеджмент [текст] : учебник / а. Д. Косьмин, н. В. Свинтицкий, е. А. Косьмина. - 9-е изд., стереотип. - москва : иц "академия", 2018. - 208 с. : ил. - (спо. Экономика и управление)
- 8 Косьмин, а. Д. Менеджмент [текст] : учебник для спо / а. Д. Косьмин, н. В. Свинтицкий, е. А. Косьмина. - 5-е изд., стереотип. - м. : иц "академия", 2014. - 208 с. : ил. - (спо. Экономика и управление)
- 9 Менеджмент [текст] : учебник / под общ. Ред. Н. И. Астаховой, г. И. Москвитина. - москва : юрайт, 2017. - 422 с.
- 10 Мокий, м. С. Экономика организации [текст] : учеб. И практикум для спо / м. С. Мокий, о. В. Азоева, в. С. Ивановский. - 2-е изд., перераб. И доп. - москва : юрайт, 2018. - 334 с. - (проф. Образование)
- 11 Фридман, а. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [текст]: учебник / а. М. Фридман. – 4-е изд., испр. И доп. - м. : итк "дашков и ко",2015. - 656с.
- 12 Фридман, а. М. Экономика предприятия общественного питания [электронный ресурс]: учебник / а. М. Фридман. - м. : итк "дашков и ко",2014. - 464 с. – эб библиотеки бкт.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</p> <p>выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение расчета цены меню с</p>	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет.

	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	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет.

	деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в	- взаимодействие с обучающимися, с	

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики (Приложение А).
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций (Приложение Б);
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации (Приложение В);

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист (Приложение Г).

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

–таблицы, схемы, графики

–инструкции;

–копии документов;

–текст вспомогательного характера.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем

практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль по производственной практике осуществляется работодателем с выставлением оценок в дневнике практике по каждому виду выполненных работ.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации указаны в контрольно-оценочных средствах по производственной практике.

Разработчик:

_____ Т.Н.Позднякова преподаватель

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

ДНЕВНИК
по производственной практике

ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

СТУДЕНТ __ КУРСА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ГРУППЫ __, ОТДЕЛЕНИЕ _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Место практики _____

Руководитель практики
от организации

Ф.И.О., занимаемая должность

Барнаул 20_ г.

Дневник прохождения производственной практики

Дата	Описание выполненных работ	Отметка руководителя практики от профильной организации

подпись

МП

И.О.Ф. руководителя практики от организации

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
обучающегося во время производственной практики

Ф.И.О. _____ обучающийся(ая) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в объеме 108 час. с «__» _____ 202_ г. по «__» _____ 202_ г. в организации _____.

В ходе прохождения производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции (ПК):

Наименование профессиональных компетенций	Оценка
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	

В ходе прохождения производственной практики студент продемонстрировал общие компетенции:

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 деятельности.

Оценка по производственной практике _____.

Руководитель практики
(от предприятия)

должность
МП

подпись

расшифровка

Руководитель практики _____ И.О.Ф.
(образовательная организация)
«__» _____ 202_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Примерная характеристика на практиканта - студента Барнаульского кооперативного техникума

_____ курса _____ отделения

_____ (фамилия, имя, отчество)

1. Место практики (предприятие, организация, учреждение)

2. Период прохождения практики (число, месяц, год) _____

3. Руководитель практики от организации (должность, Ф.И.О)

4. Качество выполненной практикантом работы, владение профессиональными и общими компетенциями

5. Отношение практиканта к работе (степень проявленной самостоятельности в работе, интерес к работе, инициатива, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность)

«_____» _____ 20_г.

должность

подпись

расшифровка

МП

ОТЧЕТ

**по производственной практике
ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО
ПЕРСОНАЛА**

**СТУДЕНТА __ КУРСА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ГРУППЫ __, ОТДЕЛЕНИЕ _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Место практики _____

**Руководитель практики
от техникума:**

от организации

Ф.И.О., занимаемая должность

Барнаул 202_ г.

**Лист изменений в рабочую программу производственной практики
профессионального модуля
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рассмотрено на заседании
ПЦК технологии продукции
общественного питания
протокол № _____ от
« ____ » _____ 20__ г.
Председатель ПЦК
_____ Л.В.Сновицкая

Рекомендована методическим советом
техникума
протокол № _____ от
« ____ » _____ 20__ г.
Председатель методического совета
_____ О.А.Товпышка

1. Внести изменения в п. 1 рабочей программы производственной практики профессионального модуля:

Пункт 1 дополнить:

Личностные результаты:

Код	Наименование личностного результата
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 лично 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.
ЛР7	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 российского 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.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу
ЛР 14	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.
ЛР 17	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.
ЛР 18	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.

2. Внести изменения в п. 4 рабочей программы производственной практики профессионального модуля

Пункт 4 дополнить:

Личностные результаты реализации программы воспитания	Критерии оценки ЛР обучающихся	Методы контроля достижений результатов
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<ul style="list-style-type: none"> – проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; – сформированность гражданской позиции; – участие в волонтерском движении – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; – собеседование
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности,	<ul style="list-style-type: none"> – сформированность гражданской позиции; – участие в волонтерском движении – проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону – участие в добровольческих инициативах по поддержке инвалидов и пожилых граждан 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование

<p>открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону – сформированность гражданской позиции; – готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах – отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; – собеседование
<p>ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование

	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа 	
<p>ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование
<p>ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – оценка собственного продвижения, личностного развития – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – участие в исследовательской и проектной работе – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование
<p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – оценка собственного продвижения, личностного развития – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование
<p>ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение; - собеседование

традиций и ценностей многонационального российского государства.	<ul style="list-style-type: none"> – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира 	
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<ul style="list-style-type: none"> – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – участие в исследовательской и проектной работе 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<ul style="list-style-type: none"> – участие в исследовательской и проектной работе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование
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	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование

содержания.		
<p>ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – оценка собственного продвижения, личностного развития – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование
<p>ЛР 14. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование
<p>ЛР 15. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование

<p>ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</p> <ul style="list-style-type: none"> – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	
<p>ЛР 16. Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края 	<p>- наблюдение; - собеседование;</p>
<p>ЛР 17. Стремящийся к трудоустройству в агро- индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья 	<p>- наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов; - сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности</p>

	<p>обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности 	
<p>ЛР 18. Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – участие в исследовательской и проектной работе 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов, исследовательских работ

3. Внести изменения в приложение Б рабочей программы производственной практики профессионального модуля

Аттестационный лист дополнить:

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 лично 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 российского 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.

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

ЛР 14. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР 15. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 16. Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.

ЛР 17. Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.

ЛР 18. Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.