

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль  
текущей деятельности подчиненного персонала»

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного  
стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_ Юлия Сергеевна Круподер

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Людмила Николаевна Иванченко

Составители:

Антонова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

ГБОУ СПО ЛНР «ККПС»

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич, старший мастер  
ГБОУ СПО ЛНР «ККП

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр.7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр.9
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр.11
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ...	стр.16

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ**

### **1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.**

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПК6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК.6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения указанными видами деятельности, студент в ходе данного вида практики должен:

#### **Вид профессиональной деятельности:**

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

#### **Иметь практический опыт:**

- - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов 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

**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. Количество часов на учебную практику:**

Всего **78** часов

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональных компетенций (ПК)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных	ПК 6.1.	Четкая организация разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	ПК 6.2	Правильное текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3	Четкая организация ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4	Четкая организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ПК 6.5	Организация инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)</b>	<b>Сроки проведения</b>
ПК 6.1- ПК 6.5	ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»	78 часов	В соответствии с учебным планом

### 3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
<b>ПМ.06</b> «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	ПК6.1	Отраслевые особенности организаций питания	6
	ПК6.2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	6
	ПК.6.2	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6
	ПК.6.3	Управление персоналом в организациях питания	6
	ПК.6.4	Расчет основных производственных показателей. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	6
	ПК.6.4	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей	6
	ПК.6.4	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	6
	ПК.6.3-ПК6.4	Формы документов и порядок их заполнения	6
	ПК.6.4	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	6

	ПК.6.4	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6
	ПК.6.4	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	6
	ПК.6.5	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6
	<b>Дифференцированный зачет</b>		6
	<b>ВСЕГО</b>		<b>78</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- положение о производственной практике;

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

В образовательном учреждении по реализации специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусматривается следующая основная документация по учебной практике:

- положение об учебной и производственной практике учащихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программа учебной практики;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- перечень учебно-производственных работ;
- расписание занятий;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- график проведения учебной практики;
- инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий);
- план учебно- производственных работ на месяц;
- ежедневный индивидуальный план мастера;
- паспорт комплексно – методического обеспечения.

### **4.2. Требование к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики модуля осуществляется в учебном кулинарном цехе. Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения, в соответствии с содержанием проекта ГОС СПО ЛНР по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения, в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

бойлер для горячей

воды -1шт.,

блендер-1шт.,

слайсер-1шт.,  
миксер-1шт.,  
тостер -1шт.,  
мясорубка  
МИМ-80 -1шт., мясорубка  
МИМ-60 -1шт.,  
плита электрическая  
ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный  
шкаф ШХ-0,4 -1шт.,  
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,  
электрочайник-1шт.,  
микроволновая  
печь-1шт.,  
ванна-мойка - 4шт.,  
стол обеденный -15шт., стол  
металлический - 12шт., стол  
производственный -12шт.,  
стол-стойка -3шт.,  
шкаф-витрина - 2шт., доска  
разделочная -78шт., ножи поварской  
тройки - 6шт.,  
шкаф подвесной -4шт., стеллаж  
передвижной -1шт., электронные  
весы -2шт.,  
весы настольные -1шт., весы  
циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт.,  
лоток -12шт.,  
разнос -12шт.,  
сито -2шт.,  
черпак -12шт.,  
грохот -2шт.,  
противень - 6шт.,  
шумовка - 4шт.,  
вилка десертная -12шт., вилка  
закусочная -12шт.,  
вилки столовая -12шт.,  
лопатка - 6шт.,  
веселка - 4шт.,  
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,  
яйцезрезка -1шт.,  
щипцы для  
салата -1шт.,  
кокотница - 4шт.,  
соусник -15шт.,  
тарелка мелкая

столовая -14шт.,  
тарелка глубокая

#### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной Организации (учреждения) и организации.**

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций

общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:

- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;
- обеспечение достижения студентами положительных результатов ( в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);
- Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

#### **4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;
- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов.

Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференциального зачета.

Результаты освоения профессиональных компетенций

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	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов»,



	обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
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	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
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	экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, презентаций; результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять	Выполнять:	экзамен, экспертное

<p>организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>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 деятельности подчиненного персонала</p>	<p>наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, анализ выполнения презентаций          результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>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;          подбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;          обучение 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;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          анализ выполнения презентаций, результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024