

Рабочая программа
производственной практики ПП.06
в рамках модуля ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА

специальность 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
по программе подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа производственной практики ПП.06 ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828).

РАССМОТРЕНА

Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2019 № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по ПО
ОГБПОУ «КТТ»

_____ Н.В. Филиппов

_____ 20____ г

Разработчик:

Конина Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

1.Паспорт программы производственной практики ПП.06

1.1.Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках модуля ПМ.06 «*Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала*», по окончании изучения МДК 06.01 «Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала» (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828).

В части освоения видом профессиональной деятельности (ВД 6): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2.Цели и задачи производственной практики ПП.06

Наименование ПМ	Наименование результата практики
ПК 6.1 - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<u>Обучающийся должен уметь:</u> --контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; -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;
ПК 6.2- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<u>Обучающийся должен уметь:</u> -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -организовывать документооборот; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; -составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
ПК 6.3- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<u>Обучающийся должен уметь:</u> -- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - -взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
ПК 6.4- Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<u>Обучающийся должен уметь:</u> -организовывать рабочие места различных зон кухни -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать случаи нарушения трудовой дисциплины;
ПК 6.5- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<u>Обучающийся должен уметь:</u> -обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; -правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; -виды, формы и методы мотивации персонала -способы и формы инструктирования персонала

1.3. Количество часов на освоение производственной практики ПП.06: Всего – 72 часа.

**2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06**

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Виды заданий по теме	Объём часов
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»				72
Тема 06.1. Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				<u>12:</u>
1. Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса	ПК 6.1	1. Выполнение работ: -по разработке, презентации различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания -по изменению ассортимента в зависимости от изменения спроса.	Разработка, презентование различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Проведение анализа потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса. Проведение анализа возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров. Внесение изменения в меню в зависимости от изменения спроса потребителей.	6
2. Вести расчёты при разработке меню и оформлению меню.	ПК 6.1	2. Выполнение работ: -по ведению расчётов при разработке меню и оформлению меню.	Разработка концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. Расчёт цены на продукции. Расчёт цены на различные виды кулинарной и кондитерской продукции. Расчёт энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий	6

Тема 06.2. Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями				18:
1. Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. Планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	ПК 6.2	1. Выполнение работ: -по взаимодействию со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. -по планированию, организации, контролю и оценке работы подчиненного персонала	Составление ежедневных планов работы бригады/команды. Планирование рабочих заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Объяснение обязанностей, планов и организационных требований членам бригады/команды. Создание условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности	6
2. Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции. Составлять калькуляцию стоимости готовой продукции.	ПК 6.2	2. Выполнение работ: -по расчёту принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции. -по составлению калькуляции стоимости готовой продукции	Проведение расчёта принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции. Составление калькуляции стоимости готовой продукции.	6
3. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. Организовывать документооборот.	ПК 6.2	2. Выполнение работ: -по ведению утвержденной учетно-отчетной документации. -по организации документооборота	Оформление и ведение учетно-отчетной документации на продукцию в производственных подразделениях. Организация документооборота	6
Тема 06.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала				6:
1. Оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов. Организовывать	ПК 6.3	1. Выполнение работ: -по оценке потребностей, обеспечению наличия материальных и других ресурсов.	Проверка наличия запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и	6

рабочие места различных зон кухни. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией		-по организации рабочих мест различных зон кухни. -по оформлению документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	имеющимися документами. Оценка имеющихся на производстве запасов в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов. Оформление документации по контролю наличия запасов на производстве. Планирование мероприятий по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.	
Тема 06.4 Осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала				30:
1. Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли. Определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.	ПК 6.4	1. Выполнение работ: -по контролю соблюдению регламентов и стандартов организации питания, отрасли. -по определению критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.	Проверка соблюдения работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства. Проверка соблюдения работниками методов приготовления продукции производства. Проверка соблюдения работниками требований к качеству готовой продукции производства. Проверка уровня обеспечения на предприятии питания условий для качественного приготовления продукции. Выявление рисков в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и	6

			устранению. Планирование мероприятий по повышению качества приготовления продукции производства. Разработка предложений по контролю качества приготовления продукции производства. Участие во внедрении системы контроля качества приготовления готовой продукции.	
2. Составлять графики работы с учетом потребности организации питания. Вести табель учета рабочего времени работников.	ПК 6.4	2. Выполнение работ: -по составлению графиков работы с учетом потребностей организации питания; -по ведению табеля учета рабочего времени работников.	Ведение учета рабочего времени членов бригады/команды Разработка графиков работы и табеля учета рабочего времени	6
3. Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала.	ПК 6.4	3. Выполнение работ: -по управлению конфликтными ситуациями, разработке и осуществлению мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.	Управление конфликтными ситуациями, разработке и осуществлению мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.	6
4. Рассчитывать заработную плату.	ПК 6.4	4. Выполнение работ: -по расчёту заработной платы.	Оформление и ведение расчётов заработной платы на продукцию в производственных подразделениях	6
5. Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.	ПК 6.4	5. Выполнение работ: -по предупреждению фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины.	Выявление рисков в области хранения продуктов и разработке предложений по их минимизации и устранению. Предупреждение случаев нарушения трудовой дисциплины.	6
Тема 06.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров,				6:
1. Обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на	ПК 6.5	1. Выполнение работ: - по подбору способов обучения; -по планированию программ обучения и	Выявление необходимости в обучении работников. Подбор способов обучения в	6

рабочих местах		<p>организации проведения мастер классов, тренингов.</p> <p>-по проведению обучения на рабочем месте;</p> <p>-по разработке оценочных заданий и ведению документации по обучению на рабочем месте.</p>	<p>зависимости от категории работников и их потребностей.</p> <p>Планирование программы обучения.</p> <p>Планирование организации мастер классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей и ресурсы для их проведения .</p> <p>Составление программы обучения. Проведение тематического инструктажа на рабочем месте.</p> <p>Проведение профессиональных тренингов на рабочем месте с последующей оценкой результатов обучения. Оценивание результатов обучения работников по установленным критериям. Проведение анализа результатов</p>	
Дифференцированный зачёт				6
			Всего часов	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики осуществляется на предприятиях р.п. Кузоватово –суши-бар «АСАХИ», кафе «Кураж», закусочная «У Витька», кафе «на Садовой», мини-комплекс «Северный», кафе «Сирень», кафе «У Михалыча», кафе «ОКНА».

На каждом предприятии имеются учебные комнаты на основе прямых договоров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков бухгалтерской документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- комплект учебно-методической документации.

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики ПП.06:

- рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «КТТ»;
- рабочая программа производственной практики ПП.06;
- приказ о назначении руководителя производственной практики ПП.06 от образовательного учреждения;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации производственной практики.

По результатам производственной практики представляется отчёт, дневник, отчёт защищается. После освоения ПП.06 и сдачи документов проводится –зачёт.

предприятие

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации производственной программы по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

основные источники

- 1.Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»-учебник-М. издательский центр «Академия»-2016г-320с.
- 2.Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах» Учебное пособие «Издательский дом Дашков и К»-2016г-320с. .
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2011г -234с.

дополнительные источники:

1. Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В. «Профессиональная кухня «Сто готовых проектов». Технический каталог (издание третье)Москва- «Издательский дом Ресторанные ведомости»-2016 г.
2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания»- Учебное пособие.- М «Издательство КолосС», 2016 г.
- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2016г-776с.
4. Федотова И.Ю. «Нормативные документы по ресторанному бизнесу». Справочник. Москва Издательский дом «Ресторанные ведомости»-2016 г.-107с

Интернет-ресурсы:

<http://www.yseknigi.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.labirint.ru>.

<http://www.archive.ru>.

<http://www.mbm.ru>.

<http://www.sps.ru>.

<http://tpprf.ru>.

3.3. Общие требования к организации и проведению производственной практики.

Производственная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика ПП.06 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализуется концентрированно, в рамках профессионального модуля. Производственная практика ПМ.06 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **36 часов**

Производственная практика ПП.06 обучающихся осуществляется на предприятиях общественного питания. Своевременно издаются приказы о проведении практики (перед началом), после прохождения, сдаются дневник по ПП.06. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация производственной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения ПП.06 и сдачи документов проводится –зачёт.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.06 обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики УП.06	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1- Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность разработки и последовательность расположения блюд в меню. Точность соответствия плана-меню заказу, типу, классу и организации питания. Точность расчета цены блюда по меню.	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
ПК 6.2- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Правильность взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания Точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета. Правильность и точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом.	-Экспертное наблюдение в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
ПК 6.3- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Точность планирования мероприятий по сохранности запасов на производстве. Правильность проведения процедуры инвентаризации. .	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
ПК 6.4- Осуществлять	Правильность проведения	-Экспертное

<p>организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>контроля по соблюдению регламентов и стандартов организации питания, отрасли. Точность при определении критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков. Правильность составления графика выхода на работу. Правильность выбора форм и методов контроля качества при выполнении работ персоналом. Правильность предложений по выходу из конфликтных ситуаций и стимулированию подчиненного персонала. Точность выдвинутых предложений по предупреждению хищений на производстве</p>	<p>наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
<p>ПК 6.5- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Правильность выбора способов и форм инструктирования персонала. Правильность составленной программы обучения персонала Точность выбора методов обучения, инструктирования. Правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов Точность оценки результатов обучения.</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>