

**Рабочая программа**  
**учебной практики УП.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 учебной практики УП.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 учебной практики УП.06

## 1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС ППСЗ 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**

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

( вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО)

## 1.2.Цели и задачи учебной практики УП.06

Наименование ПМ	Наименование результата практики
<b>ПК 6.1</b> - 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;
<b>ПК 6.2-</b> 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;
<b>ПК 6.3-</b> 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;
<b>ПК 6.4-</b> 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;
<b>ПК 6.5-</b> 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 учебной практики УП.06:** Всего – **36 часов.**

## 2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.06

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объём часов
<b>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»</b>				<b>36</b>
<b>Тема 06.1. Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>				<b>12:</b>
<b>1.</b> Вести поиск, делать выбор и использовать информацию в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню Вести расчёты при разработке меню и оформление меню	ПК 6.1	<b>1.</b> Выполнение работ: -по проведению выбора и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню -по ведению расчётов, необходимых при разработке меню, оформление меню и изменения ассортимента в зависимости от изменения спроса	Разработка концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики. 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. Рассчитывать цену на продукции. Вносить изменения в меню в зависимости от изменения спроса потребителей.	6
<b>2.</b> Разрабатывать различные виды меню. Презентовать новое меню	ПК 6.1	<b>2.</b> Выполнение работ: -по подбору разнообразных блюд с учетом разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. - по проведению презентации нового меню	Подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Подбор оптимального соотношения блюд в меню. Представление разработанного меню руководству и потенциальным клиентам	6
<b>Тема 06.2. Осуществление текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</b>				<b>6:</b>

1. Вести текущее планирование деятельности подчиненного персонала, рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	ПК 6.2	1 Выполнение работ: - по составлению ежедневных планов работы бригады/команды; - по планированию рабочих заданий; -по созданию условий работы каждого члена бригады/команды; -по разработке графиков работы; -по проведению расчётов основных производственных показателей и калькуляции стоимости готовой продукции	Составление ежедневных планов работы бригады/команды Планирование рабочих заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Создание условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности. Разработке графиков работы. Проведение расчётов основных производственных показателей и калькуляции.	6
<b>Тема 06.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</b>				<u>6:</u>
1. Проверять уровень обеспеченности ресурсами. Заказывать и получать продукты, материалы на кухню ресторана/кондитерский цех ресторан	ПК 6.3	1.Выполнение работ: - по проверке наличия запасов на производстве; -по оцениванию имеющиеся на производстве запасов – по оформлению документации по контролю наличия запасов на производстве. –по планированию мероприятий по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве.	Проверка наличия запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами. Оценивание имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством. Использование программного обеспечения при контроле наличия запасов Оформление документации по контролю наличия запасов на производстве.	3
2. Осуществлять контроль за сохранением запасов, и проводить их	ПК 6.3	2. Выполнение работ: - по проверке условий хранения	Проверка условий хранения необходимого запаса	3

инвентаризацию		<p>необходимого запаса продуктов.</p> <p>-по выявлению рисков в области хранения</p> <p>-по планированию мероприятий по обеспечению условий хранения запасов продуктов;</p> <p>-по проведению инвентаризации.</p>	<p>портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов. Выявление рисков в области хранения продуктов.</p> <p>Планирование мероприятий по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве.</p> <p>Разработка предложений по контролю за сроками и условиями хранения продуктов на производстве. Участие по внедрению системы контроля хранения продуктов на предприятии питания.</p> <p>Инструктирование персонала о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации запасов и сравнение результатов проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам.</p>	
<b>Тема 06.4 Осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала</b>				<b>6:</b>
<p>1. Планировать текущую деятельность подчиненного персонала. Установить контроль за качеством выполнения работ персоналом</p> <p>Организовать текущую деятельность подчинённого персонала</p>	ПК 6.4	<p>1. Выполнение работ:</p> <p>-по планированию деятельности текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>-по установлению контроля за качеством выполнения работ персоналом;</p> <p>-по организации текущей деятельности подчинённого персонала</p>	<p>Проверка уровня обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве</p> <p>Планирование мероприятий по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве</p> <p>Проверка выполнения должностных обязанностей производственным персоналом.</p> <p>Использование контролеров для проверки работы</p>	

			<p>персонала.</p> <p>Выявление рисков в области приготовления качественной продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.</p> <p>Инструктирование персонала о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства.</p> <p>Управление конфликтными ситуациями, разработке и осуществлению мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.</p> <p>Предупреждение случаев нарушения трудовой дисциплины</p>	
<b>Тема 06.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров,</b>				<u><b>6:</b></u>
<p><b>1.</b> Планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей.</p> <p>Инструктировать и обучать на рабочем месте.</p> <p>Оценивать результаты обучения</p>	ПК 6.5	<p>1. Выполнение работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по подбору способов обучения;</li> <li>-по планированию программ обучения и организации проведения мастер классов, тренингов.</li> <li>-по проведению обучения на рабочем месте;</li> <li>-по разработке оценочных заданий и ведению документации по обучению на рабочем месте.</li> </ul>	<p>Выявление необходимости в обучении работников.</p> <p>Подбор способов обучения в 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</p>	6

			месте с последующей оценкой результатов обучения. Оценивание результатов обучения работников по установленным критериям. Проведение анализа результатов	
Всего часов				<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.06

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета, -классная доска, столы, стулья, шкаф для хранения плакатов, учебной документации, книг, рабочий стол преподавателя;

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики УП.06:

- рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала»;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «КТТ»;
- рабочая программа учебной практики УП.06;
- приказ о назначении руководителя учебной практики УП.06 от образовательного учреждения;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации производственной практики.

По результатам учебной практики представляется отчёт, дневник, отчёт защищается.

Используются технические средства обучения:

- калькуляторы
- информационное сопровождение теоретических и практических занятий на электронных носителях;
- компьютер.
- проектор

С помощью проектора преподаватель демонстрирует обучающимся наглядный материал:

- схемы (на электронном носителе) по ПМ.06: «Методы управления персоналом», «Штатное расписание», «Зарплата и управление персоналом», «Производственно-торговая структура пельменной», «Структура помещений предприятий общественного питания», «Классификация предприятий общественного питания», «Размещение торговых, производственных, бытовых, административных, складских помещений и помещений для потребителей», «Схема продвижения продукции в помещениях предприятий общественного питания», «Линия производства крупнокусковых полуфабрикатов», «Схема рыбного цеха», «Схема овощного цеха», «Расположение цехов»
- плакаты (на электронном носителе): «Расположение производственных цехов в структуре предприятия», «Классификация предприятий общественного питания» и т. д
- плакаты (выполненные на ватмане формата А-1) - «Организация производства овощного цеха»; «Организация производства мясного цеха»; «Организация производства мясо- рыбного цеха»; «Организация производства горячего цеха»; «Организация холодного цеха»; «Организация кондитерского цеха»; «Организация кулинарного цеха»; «Организация цеха доработки полуфабрикатов», «Инвентарь и тара овощного цеха», «Общая структура предприятий общественного питания»



### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации учебной программы по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» в ОГБПОУ «КТТ» существуют следующие источники:

#### основные источники

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» -учебник-М. издательский центр «Академия»-2019г-320с.
2. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах» Учебное пособие «Издательский дом Дашков и К»-2019г-320с. .
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Учебное пособие 3-е издание переработанное и дополненное. Издательство «Феникс»-2019г -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»-2011 г.
2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания»- Учебное пособие.- М «Издательство КолосС», 2011 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»-2011 г.-107с

#### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.vseknigi.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 учебной практики.**

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

Учебная практика УП.06 обучающихся осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства ОГБПОУ «КТТ». Своевременно издаются приказы о проведении практики (перед началом), после прохождения, сдаются дневник по УП.06. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

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

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики УП.06	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- 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
-- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета. Правильность составления графика выхода на работу. 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
-- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа. Точность планирования мероприятий по сохранности запасов на производстве. Правильность проведения процедуры инвентаризации. Точность выдвинутых предложений по предупреждению хищений на производстве.	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;  -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
-- Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа. Точность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала. Правильность выбора форм и методов контроля качества при выполнении работ персоналом. Правильность предложений по выходу из конфликтных ситуаций и стимулированию подчиненного персонала.	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;  -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
-- Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	Правильность выбора способов и форм инструктирования персонала. Правильность составленной программы обучения персонала	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;

кухни на рабочем месте	<p>Точность выбора методов обучения, инструктирования.</p> <p>Правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов</p> <p>Точность оценки результатов обучения.</p>	<p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
------------------------	--	---