

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УПР

 О.А.Лаптева

« 31 » августа 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.06 Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала**

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Чита 2022

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Разработчики:

Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

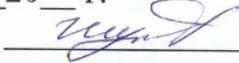
Программа согласована с работодателем:

Кравцов И. В., генеральный директор ООО РК "Эльдорадо"

Программа рассмотрена на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3

протокол № 10

от « 14 » 06 2022г.

Председатель П(Ц)К:  (Игуменова Е.М.)

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики	4
1.1 Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2 Цели и задачи производственной практики	4
1.3 Количество часов на производственную практику	5
2 Результаты производственной практики	6
3 Структура и содержание производственной практики	7
3.1 Тематический план	7
3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)	8
4 Информационное обеспечение обучения	10

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1 Место производственной практики (по профилю специальности) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения квалификации: специалист поварского и кондитерского дела и основного вида деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.

1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Практика по профилю специальности:

Целью производственной практики является подготовка будущего специалиста среднего звена к самостоятельной работе на предприятии.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

- 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.

1.3 Количество часов на производственную практику (по профилю специальности)

Индекс модуля	Объем часов
ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	108

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

Код ОК	Наименование результата обучения
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 среде
Код ПК	Наименование результата обучения
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

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Тематический план

Раздел ПП (код ПК)	Наименование разделов программы	Всего часов
Раздел 1 ПП ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30
Раздел 2 ПП ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	36
Раздел 3 ПП ПК 6.3 – ПК 6.4	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	24
Раздел 4 ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	18
	Всего:	108

3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Темы производственной практики	Виды работ	Количество часов
Раздел 1 ПП. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Т- 1	Ознакомление с предприятием общественного питания.	6
Т – 2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
Т - 3	Разработка различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18
Раздел 2 ПП. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		
Т- 4	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на предприятии.	6
Т - 5	Составление плана-меню. Составление калькуляционных карт.	12
Т – 6	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	12
Т – 7	Составление и заполнение документов по производству.	6
Раздел 3 ПП. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Т – 8	Организация материальной ответственности на предприятии.	6
Т – 9	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.	6
Т – 10	Составление графиков выхода на работу, табеля учёта рабочего времени.	12

Раздел 4 ПП. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте		
Т – 11	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	18
	Итого	108

4 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

4.1. Нормативно-правовая и специализированная литература:

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

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

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

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

5 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

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

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

14 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.

15 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

16 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

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

19 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).

20 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

21 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

22 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

24 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

4.2. Основные печатные источники:

1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

2 Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. – М.: Академия, 2018. – 256с.

3 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

4 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М, 2021. – 221с.

5 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

6 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

7 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

8 Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник. – М.: Академия, 2018. – 208с.

9 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

10 Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: КНОРУС, 2021. – 238с.

11 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

12 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

13 Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: учебно-практическое пособие. – М.: РУСАЙНС, 2020. – 122с.

14 Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Юрайт, 2019г. – 299с.

4.3. Основные электронные источники:

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>

11 <http:// www. Minfin.ru>

12 <http://www.aup.ru/books/m21/>

13 <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4.4. Дополнительные источники:

1 Баскакова О.Д., Сейко Л.Ф. Экономика предприятия (организации): учебник /О.Д.Баскакова, Л.Ф.Сейко – М.: Изд. «Дашков и К», 2013. – 372с.

2 Чечевицына Л.Н., Чечевицына Е.В. Экономика организации: учебное пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В.Чечевицына – Ростов-н/Д: Феникс, 2016. – 382 с.