

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 8 от **02.06.2023** г.

Утверждено
приказом № **255/1** от **16.06.2023** г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Ханеня О.Ю. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

| | |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место производственной практики в структуре образовательной программы: производственная практика ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала относится к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен 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

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **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

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в**:

- разработке 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

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

| 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 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 языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

| 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 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 180 |
| ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 180 |
| Промежуточная аттестация в виде зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование разделов и тем | Виды наименования работ | Объем часов | Уровень освоения | |
|--|-------------------------------|---|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| ПП .06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | 180 | | |
| Тема 6.1 Отраслевые особенности организаций питания | Содержание учебного материала | | 24 | 3 |
| | 1. | Охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена на ПОП. | 6 | |
| | 2. | Ознакомление с Уставом организации питания, организационной структурой управления, с нормативно-технической и технологической документацией, материальной ответственностью. | 6 | |
| | 3. | Ознакомление с порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности, с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. | 6 | |
| | 4. | Ознакомление с требованиями к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). | 6 | |
| Тема 6.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Содержание учебного материала | | 48 | 3 |
| | 1. | Учет и формирование потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 | |
| | 2. | Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. | 6 | |
| | 3. | Праздничные, тематические меню. | 6 | |
| | 4. | Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. | 6 | |
| | 5. | Правила расчета энергетической ценности блюд в меню. | 6 | |
| | 6. | Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента | 6 | |

| | | | | |
|---|-------------------------------|--|-----------|---|
| | 7. | Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. | 6 | |
| | 8. | Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. | 6 | |
| Тема 6.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания | Содержание учебного материала | | 42 | 3 |
| | 1. | Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). | 6 | |
| | 2. | Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов | 6 | |
| | 3. | Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. | 6 | |
| | 4. | Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. | 6 | |
| | 5. | Категории производственного персонала организации питания. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. | 6 | |
| | 6. | Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. | 6 | |
| | 7. | Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам | 6 | |
| Тема 6.4 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения | Содержание учебного материала | | 42 | 3 |
| | 1. | Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. | 6 | |
| | 2. | Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей | 6 | |
| | 3. | Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. | 6 | |
| | 4. | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. | 6 | |
| | 5. | Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета | 6 | |
| | 6. | Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения | 6 | |

| | | | | |
|--|-------------------------------|---|------------|----------|
| | 7. | Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. | 6 | |
| Тема 6. 5 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание учебного материала | | 24 | 3 |
| | 1. | Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. | 6 | |
| | 2. | Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. | 6 | |
| | 3. | Организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством. | 6 | |
| | 4. | Зачетное занятие | 6 | |
| Всего | | | 180 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проходит в предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области.

Оборудование предприятий общественного питания, где будет организована производственная практика:

Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом)
Электрогриль (жарочная поверхность)
Фритюрница
Плита wok
Гриль саламандра
Электроблинница
Электромармиты
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Гранитор
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания.

Оборудование рабочего места специалиста по поварскому и кондитерскому делу:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- МФУ лазерный, А4, цветной;
- видеопроектор мультимедийный;

- экран для проектора на штативе, 16:9;
- Web- камера;
- наушники с микрофоном;
- колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-М.:Издательский центр «Академия», 2019.

Справочники:

- 1.Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.1.Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2007.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
2. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2009.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2009.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
5. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2012.
6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

7. Матюхина, З.П Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2009.

8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
10. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
11. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
12. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в процессе проведения производственной практики, выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Знает: | | |
| основные перспективы развития отрасли | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | тестирование, самостоятельная работа, письменный опрос, устный опрос |
| 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 | | |
| Умеет: | | |
| контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка правильности выполнения работы. Оценка результатов</p> |
| 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 | | |