

к ООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 250-од от 16 июня 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ и ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
по**

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

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Протокол №
« ___ » июня 2022г. г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности

подчиненного персонала

разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 250-од от 16 июня 2022 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

Содержание

- 1. Паспорт программы практики**
- 2. Результаты освоения программы практики**
- 3. Структура и содержание практики**
- 4. Условия реализации программы практики**
- 5. Контроль и оценка результатов практики**
- 6. Аттестация по итогам практики**

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы учебной и производственной практики (далее УП.06 и ПП.06)

Программа УП.06 и ПП.06 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части освоения основного вида профессиональной деятельности специалист по поварскому и кондитерскому делу (Сервис, оказание услуг населению) и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

1.2. Цели и задачи УП.06 и ПП.06, требования к результатам

Цель практики: комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по ППКРС, формирование ОК и ПК, а также приобретение опыта практической работы.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала в соответствии с ФГОС по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, должен:

приобрести практический опыт:

в организация и контроле текущей деятельности подчиненного персонала

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.

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;

1.3. Место УП.06и ПП.06в структуре ОПОП

УП.06 проводится в соответствии с утвержденным учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Сроки проведения УП.06 и ПП.06определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское делои графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 8 семестре.

Трудоемкость практики отражена в прилагаемой таблице:

УП.08 – 36 час;
ПП.08 – 108 час. Всего 144 часа.

1.5. Место прохождения УП.06 и ПП.06

Учебная и производственная практика осуществляется на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и Филиал «Номер «ООО «Комби Питание ЭКО- Продукт», кафе «Капра», кафе «Витамин», ООО «Глобус», МПЗ «Богородск», направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственное обучение в учебной мастерской проводится в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

В конце каждого семестра предусмотрены проверочные работы по УП.06 и ПП.06, по результатам которых определяется степень усвоения каждым обучающимся пройденного материала и намечаются меры к устранению отставания отдельных обучающихся. На проверочную работу отводится 6 часов за счет времени, отведенного программой.

2. Результаты освоения программы УП.06 и ПП.06

Результатом прохождения учебной и производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК.6.1.-ПК.6.5.; ОК.01-ОК.11

2. Структура и содержание УП.06 и ПП.06

Тематический план программы практики

№п/п	Наименование тем	Кол-вочасов
	УП.06 по ПМ.06	36:
	1.Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. 2. Ведение расчетов, необходимых при разработке и оформлении меню. Составление калькуляции стоимости готовой продукции. 3. Презентация меню. Зачет	
	ПП.06 по ПМ.06	108:
	4. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Составление графика работы. 5.Координация деятельности подчиненного персонала. 6.Координация с другими службами, подразделениями. 7.Проверка уровня обеспеченности ресурсами.	36
	8. Заказ и получение продуктов на кухню/кондитерский цех ресторана.Правила первичного документооборота, учета и отчетности. 9.Контроль хранения запасов. 10.Обеспечение сохранности запасов. 11.Проведение инвентаризации запасов. 12. Контроль качества выполнения работ и услуг.	36
	13.Организация текущей деятельности персонала. 14.Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей. 15. Инструктирование, обучение на рабочем месте. 16. Анализ, оценка результатов обучения. Зачет	36
	Всего часов УП.06 и ПП.06 по ПМ.06	144

4. Условия реализации программы УП.06 и ПП.06

4.1. Требования к проведению учебной и производственной практики

На прохождение ежедневной производственной практики отводится 36 часов в неделю.

Требованиями к рабочим местам практики являются:

- соответствие инструкциям по технике безопасности, гигиены труда и санитарии;
 - нормальное материально-техническое обеспечение;
 - современность оснащённости и технологии;
 - обеспечение возможности освоения современной техники и технологии;
 - выполнение практических работ в соответствии с рабочей программой, их разнообразие.
- Учет производственного обучения, контроль и оценка учебно-производственных успехов обучающихся осуществляется непрерывно, на всех этапах учебного процесса:

- непрерывность контроля;
- сочетание текущих наблюдений и проверка работы обучающихся;
- межоперационный контроль работы обучающихся;
- взаимоконтроль обучающихся;
- оценочное общение мастера с обучающимися;
- объективность и справедливость оценки обучающихся в соответствии с критериями оценивания.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программы.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По окончании учебной и производственной практики при освоении ПМ.06 в полном объеме проводится комплексный экзамен в 6 семестре, включая МДК.06.01, УП.06 и ПП.06 с результатами зачетов.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

4.2.1 Материально-техническое оснащение

Рабочее место мастера,
рабочее место обучающегося, (лабораторные столы) 16 мест, ноутбук, проектор.

- компьютерные и телекоммуникационные средства;
 - техническая документация организации и планирование работ;
 - сметы плановых работ и работ по техническому обслуживанию оборудования;
 - техническая документация организации и планирования работ;
 - нормативно-правовая документация по организации и планированию на предприятии;
- Аудивизуальные средства – схемы и рисунки к лекциям в виде слайдов и электронных презентаций

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной

литературы

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: учебник / Н. И. Андонова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015. – (192 стр.)
3. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
4. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
6. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
7. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Электронные ресурсы:

8. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
9. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело). «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
// База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Контроль и оценка результатов практики

В соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППСЗ осуществляется в соответствии с действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими локальными нормативными документами организации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- Оценка уровня освоения дисциплин;
- Оценка компетенций обучающихся.

Государственная (итоговая) аттестация проводится:

- в форме защиты выпускной квалификационной работы;
- в виде демонстрационного экзамена

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В приложении приводятся бланки документов по контролю практики

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

III. 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента группы _____

(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения
практики:

Период прохождения практики:

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

г.о. Электросталь, 20 ____ г.

Перечень
документов, находящихся в отчете

студента _____ группы _____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	План-задание на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике.	

Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций

Название ПК	Основные показатели оценки результата (ПК)	Оценка зачтено/ незачтено
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	
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.	

Куратор практики/мастер производственного обучения
М.П.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ 00 Предвыпускная производственная практика на рабочих местах предприятия

43.02.15 Поварское т кондитерское дело

Студент(ка) _____
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: _____
Фамилия, И.О.

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О.

г. о. Электросталь, 20__ г.