

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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

Программа учебной практики 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»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины УП.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 учебной 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 учебной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место учебной практики в структуре образовательной программы: учебная практика УП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала относится к профессиональному циклу.

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Виды и наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП .06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		36	
Тема 6.1 Отраслевые особенности организаций питания	Содержание учебного материала	6	3
	1. Охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена на ПОП. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		
Тема 6.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание учебного материала	6	3
	1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню.		
Тема 6.3 Управление персоналом в организациях питания	Содержание учебного материала	6	3
	1. Категории производственного персонала организации питания. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала.		
Тема 6.4 Расчет основных производ-	Содержание учебного материала	6	3

<p>ственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p>	1.	<p>Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.</p>		
<p>Тема 6. 5 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		12	3
	1.	<p>Значение координации 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.</p>		
2.		<p>Зачетное занятие</p>		
<p>Всего</p>			<p>36</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит в кабинете 28 и мастерской Интернет-маркетинга.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- доска ученическая;
- шкаф для пособий;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях)

Оборудование мастерской Интернет-маркетинг:

- посадочные места на 13 студентов;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры 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. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знает:		
основные перспективы развития отрасли	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>тестирование, самостоятельная работа, письменный опрос, устный опрос</p>
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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий
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		