

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 05.09.2020 17:07:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412d4c8ef06f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

**Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Учебный план 2021 года
Проводится в 8 семестре**

Объем занятий: итого	108 ч.	3 нед.
Из них		
8 семестр	108 ч.	3 нед.
	Диф. зачет	8 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК института
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарьжная
Директор
ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель
_____ С.С. Луста
«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебный план 2021 года

Проводится в 8 семестре

Объем занятий: итого	108 ч.	3 нед.
Из них		
8 семестр	108 ч.	3 нед.
	Диф. зачет	8 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК института
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная
Директор
ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель
_____ С.С. Луста
«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__

1. Цели производственной практики

Производственная практика студентов колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является завершающим этапом обучения соответствующих профессиональных модулей и проводится концентрированно после освоения студентами программы теоретического и практического обучения профессиональных модулей.

Цели производственной практики:

- закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений и навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

2. Задачи производственной практики

Задачами производственной (по профилю специальности) практики являются:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
- проверка знаний, полученных при изучении ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

3. Место производственной практики в структуре ОП СПО

Производственная практика студентов проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Продолжительность производственной практики составляет 3 недели (108 часов):

- ПП.06.01 производственная практика, после изучения профессионального модуля ПМ.06 - 3 недели (108 часов);

4. Место проведения производственной практики

Местом проведения производственной практики являются предприятия общественного питания городов КМВ.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие общие и профессиональные компетенции:

№ п/п	Содержание компетенции	Шифр
<u>Общие компетенции</u>		<u>ОК (№)</u>
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК.03

4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 04
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 05
6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 06
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 07
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК 08
9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09
10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 10
11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОК 11
<u>Профессиональные компетенции</u>		<u>ПК (№)</u>
1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 6.1.
2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ПК 6.2.
3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	ПК 6.3.
4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК 6.4.
5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	ПК 6.5.

В результате прохождения 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
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
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ В	○ разработки 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
--	---

6. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет: 3 недель (108 академических часа)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Семестр	Всего часов	Формы текущего контроля Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
1.	Ознакомление с Уставом организации питания.	8	6	
2.	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	8	6	
3.	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	8	6	
4.	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	8	6	
5.	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	8	6	
6.	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	8	6	
7.	Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	8	6	
8.	Участие в проведении инвентаризации на производстве.	8	6	
9.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	8	6	
10.	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	8	6	
11.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	8	6	
12.	Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	8	6	
13.	Оформление технологических и технико-	8	6	

	технологических карт на фирменные блюда.			
14.	14. Разработка различных видов меню.	8	6	
15.	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	8	6	
16.	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	8	6	
17.	Оценка качества готовой продукции.	8	6	
18.	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	8	6	
	Итого ПМ.06	8	108	Диф. зачет (защита отчета по практике)

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по производственной (по профилю специальности) практике

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

1. Организация рабочих мест.
2. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
3. Подготовка к работе.
4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
6. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
8. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования).
9. Сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
10. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
11. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
13. Организация хранения.
14. Самооценка качества выполнения задания (заказа).

15. Безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом.
17. Эффективное использование профессиональной терминологии.
18. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
19. Ознакомление с Уставом организации питания.
20. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
21. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
22. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
23. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
24. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
25. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
26. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
27. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
28. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
29. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
30. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
31. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
32. 14. Разработка различных видов меню.
33. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
34. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
35. Оценка качества готовой продукции.
36. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

В 8 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет(защита отчета по практике).

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

9.1. Рекомендуемая литература.

9.1.1. Основная литература:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

9.1.2. Дополнительная литература:

1. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
5. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0
6. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.html>
7. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справочник / . — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — 978-5-4377-0100-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html>

9.1.3. Методическая литература:

Методические указания по организации и проведению производственной практики.

9.1.4. 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/>

9.1.5. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется

10. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Все помещения предприятий общественного питания соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении производственной практики.