

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:23:34
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика **ПП 06.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и полное наименование специальности

Основное общее образование

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет

Среднего профессионального образования

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра

ТПОПиТ

Форма обучения очная

Махачкала 2023

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО/СОО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик И.А. Гаджибекова доцент, к.т.н. И.А.Гаджибекова
« 15 » 09. 2023г.

Зав. кафедрой, за которой закреплен модуль

И.А. Гаджибекова
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09. 2023г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности

И.А. Гаджибекова
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09. 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 24.09. 2023 года, протокол № 1.

Председатель предметной(цикловой) комиссии

А.С. Мухоморова С.Р.
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 21 » 09. 2023 г.

Декан факультета М.М. Абдусаламова М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ Э.Б. Агуева Э.Б. Агуева

И.о. ректора Н.Л. Базамирзоев Н.Л. Базамирзоев

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Производственная практика ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Практика направлена на формирование у обучающегося профессиональных компетенций, получение практического опыта по каждому виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Место проведения производственной практики:

Производственная практика ПП 06.01.«Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится в учебных кабинетах факультета СПО в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Производственная практика ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно производственной практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.2 Цели и планируемые результаты освоения производственной практики

Производственная практика ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- ознакомиться с Уставом организации питания;
- ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес- планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания;
- ознакомиться с организационной структурой управления предприятия общественного питания;
- ознакомиться с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией;
- ознакомиться с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности;
- ознакомиться с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба;
- ознакомиться с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность;

- принять участие в проведении инвентаризации на производстве;
- ознакомиться с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём;
- ознакомиться с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов;
- оформлять технологические и технико-технологические карты на изготовленную продукцию;
- участвовать в разработке новых фирменных блюд и их презентации;
- разрабатывать различные видов меню;
- проверять соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов;
- обнаруживать дефекты, устанавливая причины возникновения, отрабатывать методы предупреждения и устранения;
- оценить качество готовой продукции;
- ознакомиться с порядком составления калькуляционных карт, определять продажную цену на готовую продукцию;
- ознакомиться с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ознакомиться с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья;
- ознакомиться с порядком заполнения документов по производству;
- ознакомиться с производственной программой предприятия и структурных подразделений;
- анализировать розничный товарооборот по объёму и структуре;
- анализировать издержки производства и обращения структурного подразделения;
- анализировать прибыль и рентабельность структурного подразделения;
- ознакомиться с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда;
- анализировать отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие);
- составлять графики выхода на работу производственного персонала;
- ознакомиться со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.

В результате освоения программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:			
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню

	<p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ</p>	<p>выполнения; методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала)</p>	<p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов</p>	<p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузок и, час	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 6.4, ПК 6.5	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива	Тема 1.1. Управление персоналом в организациях питания	18
			Расчет основных производственных показателей	Тема 1.2. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	18
			Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениям и организации питания	Тема 1.3. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	18
			Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области	Тема 1.4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	18

			приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.		
			Всего		72

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональный модуль и темы	Содержание практики	Объем в часах
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 1.1. Управление персоналом в организациях питания	<p>1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p> <p>2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p>	18
Тема 1.2. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<p>1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p> <p>3. Методика расчета основных производственных показателей</p> <p>4. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</p> <p>5. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>6. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>6. 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.</p>	18
Тема 1.3. Координация деятельности подчиненного персонала с	<p>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями</p>	18

другими службами и подразделениями	организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
Тема 1.4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>1. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.</p> <p>2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p> <p>3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции</p>	18
Итого:		72
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики по практике по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Производственная практика проводится на предприятиях города Махачкала на основе заключенных договоров. Производственная практика – это практическое применение навыков и умений студента на работе. В производственную практику заложены не только требования к правильному выполнению обязанностей специалиста, но и выстраивание коммуникаций с работниками предприятий, посетителями. Базами практики являются предприятия общественного питания Перец Групп: «Зеленое яблоко», «Сыроварня», «ТАО», «Паскуччи». на этих предприятиях обустроены специальные помещения. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения (учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основная литература:

Кустова И.А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / Кустова И.А.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106832.html> (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/106832>

2.Чиликина И.А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / Чиликина И.А.. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85992.html> (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/85992>

Дополнительная литература:

1.Елкин С.Е. Управление персоналом организации. Теория управления человеческим развитием : учебное пособие для СПО / Елкин С.Е.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 242 с. — ISBN 978-5-4488-0951-4. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100164.html> (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100164>

2. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися технологических работ.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Знать □ понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения; методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов</p>	<p>«Отлично» – 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; <p>умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Хорошо» – 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; 	<p>Текущий контроль при проведении: устного вопроса</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачета в виде: - устных ответов; - тестирования ; - оценки форм обслуживания посетителей

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Уметь □ решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала) Практический опыт: 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; <p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
--	--	--