

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:23:35
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика **УП 06.01 УЧЕБНАЯ 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 **ТШОПиТ**

Форма обучения очная

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

Зав. кафедрой, за которой закреплен модуль


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

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности


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


подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 21 » 09. 2023 г.

Декан факультета  М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ  Э.Б. Атуева

И.о. ректора  Н.Л. Баламирзоев

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Учебная практика УП 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 обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Место проведения учебной практики:

Учебная практика УП 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.

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

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебной практики

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

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

- разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
- составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
- выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;

- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
- выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; 16. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию
- выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
- взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
- определять потребность для выполнения производственной программы;
- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;
- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать работу подчиненного персонала
- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
- выбирать методы обучения, инструктирования;
- составлять программу обучения;
- оценивать результаты обучения;
- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
- проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов

В результате освоения программы учебной 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	использовать необходимые нормативно-правовые документы; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; виды, формы и методы мотивации персонала; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню.

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p>	<p>взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p>	<p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
--	--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузки, 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	36	Изучение видов меню и их характеристик	Тема 1.1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	9
			Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства	Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	9
			Расчет основных производственных показателей	Тема 1.3. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	9
			Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	Тема 1.4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	9
	Всего				36

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Профессиональный модуль и темы	Содержание практики	Объем в часах
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
<p>Тема 1.1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p>	<p>1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.</p> <p>3. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.</p> <p>4. Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.</p> <p>5. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.</p> <p>6. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ассортимента</p>	9
<p>Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>	<p>1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).</p> <p>2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.</p>	9

	<p>3. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства.</p> <p>4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</p> <p>5. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p>	
<p>Тема 1.3. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения</p>	<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>	9
<p>Тема 1.4. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</p>	<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 организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	9
Итого:		36
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,
- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
 - жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина и др.

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 УЧЕБНОЙ 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 □ нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные математические методы решения прикладных задач; основные положения Конституции Российской Федерации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; виды, формы и методы мотивации персонала; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости; взаимосвязь общения и деятельности; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов на производстве</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. «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. «Удовлетворительно» - 3 балла Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса</p> <p>- тестирование</p> <p>- оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме: - зачета в виде: - устных ответов; - тестирования</p>

<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>Уметь □</p> <p>использовать необходимые нормативно-правовые документы; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах</p> <p>Иметь практический опыт</p> <p>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"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; <p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p> <p>«Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>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>	
---	--	--