**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж*»*  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В.Колесник  
«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

**специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**Керчь, 2024 г.**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение о производственной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Иванова Татьяна Федоровна, преподаватель

Эксперт от работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Беспалова Юлия Владимировна,

директор ИП Беспалова Ю.В.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_2024г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г.Педант

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2024г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | СОГЛАСОВАНО  Представитель работодателя  Директор ИП. Беспалова Ю.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г. |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы производственной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики | 5 |
| 3 | Тематический план и содержание производственнойпрактики | 7 |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики | 18 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 19 |

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы**:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

**1.2.Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный учебный цикл, ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**1.3. Цели и задачи производственной практики:**

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

**1.4. Форма аттестации** дифференцированный зачет

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 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. |

**2.2**.**Результаты освоения рабочей программы производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практикипо профилю специальности 43.02.05 Поварское и кондитерское дело является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду деятельности (ВД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| 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 |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики 108 часов**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов** | **Производственнаяпрактика,**  часов |
| ПК 6.1- 6.3 | **Раздел 1.**  Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 77 | 72 |
| ПК 6.4, 6.5 | **Раздел 2.**  Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | 22 | 36 |

**Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержаниепрактики** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **ПМ.06.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  | 72 |  |
| МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала |  |  |
| Виды работ:  1. Ознакомление с Уставом организации питания.  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.  3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.  4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.  5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.  6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.  7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.  9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  14. Разработка различных видов меню.  15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  17. Оценка качества готовой продукции.  18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.  24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.  28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.  30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений  31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.  34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.  38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.  41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. |  |
| Тема 1.1.  Отраслевые особенности организаций питания | Содержание: | 8 |  |
| 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с предприятием.  2.Ознакомится сорганизацией работы производственных участков  3. Проанализировать организацию работы производственных участков  4.Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. | 3 |
| Тема 1.2.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню | Содержание: | 16 |  |
| 1. Ознакомится с технической документацией, применяемой на предприятии  2.Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  3. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  4. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  5. Разработка различных видов меню.  6. Оформление документациина различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией | 3 |
| Тема 1.3.  Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала | Содержание: | 12 |  |
| 1. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 2. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 3. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 4. . Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. |  | 3 |
| Тема 1.4.  Управление персоналом в организациях питания | Содержание: | 8 |  |
| 1. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 3. Ознакомление с организациейконтроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба | 3 |
| Тема 1.5.  Текущее планирование деятельности подчиненного персонала | Содержание: | 8 |  |
| 1. Знакомство с трудовым коллективом  2.Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.  3.Составление графиков выхода на работу производственного персонала.  4.Ознакомление с документацией по учету рабочего времени  5.Ведение табеля рабочего времени  6. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.  7. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. | 3 |
| Тема 1.6.  Расчет основных производственных показателей.  Формы документов и порядок их заполнения | Содержание: | 14 |  |
| 1. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.  2. Изучение основных показателей производства  3. Анализ и оценка эффективности структурного подразделения  4.Участие в проведении инвентаризации на производстве.  5.Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.  6. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.  7. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения | 3 |
| Тема 1.7.  Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями | Содержание: | 6 |  |
| 1. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание  2. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.  3. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  4. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами | 3 |
| Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |  | 36 |  |
| МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала |
| Тема 2.1.  Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Содержание: | 16 |
| 1. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.  2. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).  3. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  4. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  5. Оценка качества готовой продукции.  6. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  7. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).  8. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.  9. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. | 3 |
| Тема 2.2  Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | Содержание | 18 |  |
| 1.Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.  2. Составление инструкции на рабочем месте, при работе с оборудованием  3. Проведение инструктажа на рабочем месте | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 2 |  |
|  | | 108 |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, куда направляются студенты.

Оснащение: **горячего цеха**

1.Оборудование: электрические 2-х, 4-х секционные плиты; пароконвектоматы; универсальный привод со сменными механизмами; весовое оборудование: весы электронные, циферблатные; холодильное оборудование; производственные столы;

2.Инструменты и приспособления: ножи кухонные маркированные, доски разделочные маркированные, кастрюли различной емкости, сковороды, миски различной емкости, тарелки порционные, ложки столовые и чайные, гастрономические емкости, черпаки, мерные стаканы, выемки фигурные, сито для процеживания, дуршлаг, противни, лопатки, веселки, ведро эмалированное, контейнер для пищевых отходов.

3.Средства обучения: комплект технологических и калькуляционных карт, наряд заказов, меню, в соответствии с перечнем выпускаемой продукции предприятия, информационное обеспечение.

Оснащение: **холодного цеха**

1.Оборудование: универсальный привод со сменными механизмами,слайсеры; миксеры; блендеры; соковыжималки, весовое оборудование: весы электронные, циферблатные;холодильное оборудование; производственные столы;

2.Инструменты и приспособления: ножи кухонные маркированные, доски разделочные маркированные, кастрюли различной емкости, миски различной емкости, тарелки порционные, ложки столовые и чайные, гастрономические емкости, мерные стаканы, выемки фигурные, сито для процеживания, дуршлаг, венчики, контейнер для пищевых отходов.

3.Средства обучения: комплект технологических и калькуляционных карт, наряд заказов, меню, в соответствии с перечнем выпускаемой продукции предприятия, информационное обеспечение.

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика  проводится преподавателями профессионального цикла концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики, закрепленным за обучающимися на период производственной практики на предприятии.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 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. |