

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБОУ «НМТ»

О.А.Немых

«31» августа 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала**

Специальность: 43.02.05 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от 31.08.2020г.

Председатель ЦМК *О.А.Немых* Бабкина Г.В.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Новомичуринский многоотраслевой техникум»

Разработчик:

Павлычева Наталья Николаевна - преподаватель профессионального цикла ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

- 1.1. Область применения программы производственной практики
- 1.2. Цели и задачи практики
- 1.3. Организация практики
- 1.4. Количество часов на освоение программы практики

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля
- 3.2. Содержание производственной практики

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

- 4.1. Материально-техническое обеспечение

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью профессионального модуля ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся (аяся) в ходе данного вида практики должен освоить:

Вид профессиональной деятельности: (ВПД)

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала **иметь практический опыт:**

- 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

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

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

При прохождении практики обучающийся (аяся) должен(а) освоить соответствующие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Организация практики

Для организации производственной практики (практики по профилю специальности) разработана следующая документация:

- положение о практической подготовке;
- рабочая программа производственной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о допуске обучающихся к прохождению практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Обучающиеся при прохождении производственной практики должны:

- самостоятельно работать на рабочих местах в соответствии с календарно-тематическим планом;
- вести дневник по установленной форме;
- выполнять указания руководителей практики от техникума и от предприятия;
- сдать руководителю практики для проверки дневник-отчет в соответствии с календарно-тематическим планом.

В случае несоблюдения сроков сдачи, обучающийся (аяся) не допускается к защите. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из техникума, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (практики по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 72 часа. Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане производственной практики (таблица 2).

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Таблица 1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час					
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	109		94	58	20			15
ПК 6.4, 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	33		28	14				5
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11	Производственная практика, часов (концентрированная) практика)	72	72				-	72	
	Консультации	4							
	Экзамен по модулю	12							
	Всего:	250	72	122	72	20	-	72	20

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план практики профессионального модуля

Таблица 2. Тематический план практики профессионального модуля

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Ознакомление с уставом ПОП	6
2	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания	6
3	Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба	6
4	Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием на ПОП	6
5	Анализ соответствия данного оборудования потребности, типу и классу предприятия.	6
6	Ознакомление с нормативными и техническими документами, регламентирующими приемку товаров по количеству и качеству на ПОП	6
7	Ознакомление с производственным циклом в цехах ПОП	6
8	Совершенствование умения рассчитывать потребности и распределять сырье и продукты	6
9	Ознакомление с особенностями организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов, должностными обязанностями на ПОП.	6
10	Совершенствование умения составления графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени	6
11	Анализ меню ПОП на соответствие их типу и классу	6
12	Ознакомление с мотивацией персонала и принятием управленческих решений на предприятии	6
	Всего:	72

Текущая аттестация по практике - дифференцированный зачет

Форма контроля и оценки – дневник - отчет по практике

3.2. Содержание производственной практики

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций		Формы и методы контроля	Дата/ ФИО руководителя практики
					ОК	ПК		
1	МДК 06.01	Ознакомление с уставом ПОП	Ознакомиться с предприятием, изучить инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности	6	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
2	МДК 06.01	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания,	Составить организационную структуру ПОП	6	ОК 5 ОК 6 ОК 7	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
3	МДК 06.01	Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба	Ознакомиться с видами материальной ответственности на ПОП	6	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
4	МДК 06.01	Ознакомление с торгово-технологическим оборудованием на ПОП	Составить производственную схему цехов	6	ОК 2 ОК 6 ОК 7	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
5	МДК 06.01	Анализ соответствия данного оборудования потребности, типу и классу предприятия.	Составить схему оборудования в основных цехах	6	ОК 5 ОК 6 ОК 8	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
6	МДК 06.01	Ознакомление с нормативными и техническими документами, регламентирующими приемку товаров по количеству и качеству на ПОП.	Ознакомиться с заключенными договорами с контрагентами	6	ОК 2 ОК 5 ОК 7 ОК 9	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				

7	МДК 06.01	Ознакомление с производственным циклом в цехах ПОП	Рассчитать необходимое количество оборудования на ПОП	6	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 7	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
8	МДК 06.01	Совершенствование умения рассчитывать потребности и распределять сырье и продукты.	Рассчитать необходимое количество оборудования на ПОП	6	ОК 5 ОК 6 ОК 7	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
9	МДК 06.01	Ознакомление с особенностями организации труда производственного и обслуживающего персонала, специалистов, должностными обязанностями на ПОП.	Ознакомиться с заключенными договорами с контрагентами	6	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
10	МДК 06.01	Совершенствование умения составления графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени.	Составить договор на поставку оборудования на ПОП	6	ОК 2. ОК 6 ОК 7	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
11	МДК 06.01	Анализ меню ПОП на соответствие их типу и классу	Ознакомиться с производственным циклом на ПОП	6	ОК 5 ОК 6 ОК 8	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение	
				6				
12	МДК 06.01	Ознакомление с мотивацией персонала и принятием управленческих решений на предприятии.	Провести анализ потребности и распределения сырья и продуктов на ПОП	6	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6	ПК 6.1- ПК 6.5	Наблюдение, оценка практической деятельности	
				6				
		ВСЕГО		72				

М.П. Подпись руководителя практики _____ Ф.И.О. руководителя практики _____

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение:

Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности, которых соответствует виду профессиональной деятельности:

ВД 6 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программе профессионального модуля.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О. обучающегося)

Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, в объеме 72 часа

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды и качество выполнения работ

№ п/п	Вид работ	Кол-во часов	Кач-во выполнения работ (%)	Оценка выполненных работ
1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12		
2	Осуществлять текущее планирование, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	12		
3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	12		
4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	12		
5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	12		
	Всего:	72		

Качественная оценка выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями к прохождению учебной (производственной) практики

Процент результативности (%)	Качественная оценка выполненных работ	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Качественная оценка выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями к прохождению учебной (производственной) практики

Дата _____ Руководитель практики _____ / _____ / _____

подпись

фамилия, инициалы

М.П.

(название организации)

(адрес: индекс, город, улица, дом)

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана

(Ф.И.О. обучающегося)

проходившему(ей) практику в

(структурное подразделение)

с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

За время прохождения практики ознакомился(ась)

Во время прохождения практики обучающийся(аяся) принимал(а) участие в работах согласно тематического плана дневника по практике

Проявил(а) себя _____

В целом прохождение производственной практики обучающегося(йся) и качество выполняемой им(ей) работы можно оценить на _____.

_____ Руководитель практики: _____ / _____ /
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

**КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТ
ПРОХОЖДЕНИЯ ИНСТРУКТАЖА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Фамилия, имя, отчество _____
Структурное подразделение _____

1. ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Фамилия, инициалы и должность, проводившего инструктаж _____

Количество часов – 2 часа

Дата проведения инструктажа _____

Подпись лица, проводившего инструктаж _____

Подпись лица, получившего инструктаж _____

2. ОБУЧЕНИЕ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

(Ф.И.О. и должность лица, проводившего обучение на рабочем месте, служба, цех, участок)

Обученный работник _____
(фамилия, имя, отчество)

Количество часов – 4 часа

Дата проведения обучения _____

Подпись лица, проводившего инструктаж _____

Подпись лица, получившего инструктаж _____

3. РАЗРЕШЕНИЕ

(фамилия, имя, отчество)

Разрешаю допустить к прохождению производственной практики

Подпись ответственного лица _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»

ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

по производственной практике (по профилю специальности)

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

(наименование профессионального модуля)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Обучающегося _____ гр.№ _____

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики _____

(наименование предприятия, организации)

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /

подпись

расшифровка подписи

М.П.

г. Новомичуринск, 202__г.