

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Сасовский индустриальный колледж  
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности **43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»**

**2020г**

Рабочая программа рассмотрена предметной  
цикловой комиссией специальных дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель: \_\_\_\_\_/Л.С.Пищуркова/

Рабочая программа учебной практики  
профессионального модуля разработана на  
основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело

И.о. директора ОГБПОУ «Сасовский  
индустриальный колледж имени полного  
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»  
\_\_\_\_\_ В.А.Марков

Автор: Байдова И.Ю. - преподаватель ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени  
полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Программа согласована с работодателем:

СОГЛАСОВАНО:

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
МП

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	3
2. Результат освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	8
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в программах профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в части освоения основного вида деятельности (ВД) «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ по основному виду деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и необходимых для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций.

## 3. Требования к результатам освоения учебной практики:

По окончании прохождения учебной практики УП.06 практики по виду профессиональной деятельности «**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**» студент должен

### уметь:

- 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 кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать работу подчиненного персонала;
- 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;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде;
- организовывать документооборот
- определять объекты, периодичность и формы контроля;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах.

**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;
- 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
- нормативные правовые акты в области организации питания 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 контроля и оценки качества работ исполнителей;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов

**Выполнять следующие действия:**

- Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.
- Расчет основных производственных показателей.
- Координация с другими подразделениями, службами.
- Проверка уровня обеспеченности ресурсами.
- Заказ и получение продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех организации питания.
- Контроль хранения и обеспечение сохранности запасов.
- Проведение инвентаризации запасов.
- Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.
- Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.
- Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.
- Презентация нового меню.
- Совершенствование ассортимента и меню.
- Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала.
- Контроль качества выполнения работ.
- Организация текущей деятельности.
- Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей.
- Инструктирование, обучение на рабочем месте.
- Анализ, оценка результатов обучения.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ.06«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»-36 часов.**

Итоговой формой контроля является *дифференцированный зачет*.

## 2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модуля **ПМ.06** «*Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*», необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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. Структура и содержание учебной практики УП.06 профессионального модуля ПМ.06«*Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*»

### 3.1. Тематический план учебной практики УП.06 профессионального модуля ПМ.06«*Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики	Всего часов
1	2	3
ПК 6.1- 6.5	Учебная практика УП.06 Дифференцированный зачёт	36
	Всего:	36

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Объем часов	Уровень усвоения
<b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>36</b>	
Тема 1. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 2. Порядок заполнения технико-технологических карт на фирменные блюда.	Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 3. Порядок составления калькуляционных карт	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 4. Расчет сырья.	Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 5. Формы документов и порядок их заполнения	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 6. Порядок заполнения дневного заборного листа. <b>Дифференцированный зачет</b>	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.	<b>6</b>	<b>2</b>

#### Уровни усвоения:

1. Репродуктивный (восприятие, осмысление, запоминание);
2. Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение);
3. Творческий (применение знаний в новой ситуации).



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика по ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия, реализуется на предприятиях общественного питания, для реализации программы рабочей программы учебной практики используется оборудование.

Занятия учебной практики профессионального модуля проводятся на базе двух лабораторий «Технология приготовления пищи №1», «Технология приготовления пищи №2»

### **Оборудование лаборатории: «Технология приготовления пищи №1»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;
- технологическое оборудование рабочих мест лаборатории №1:
  - ✓ - весы настольные циферблатные 3шт.;
  - ✓ - ванна для мойки посуды 1шт.;
  - ✓ - машина взбивальная 1шт.;
  - ✓ - тестомесильная машина 1шт.;
  - ✓ - электрический нагреватель 1шт.;
  - ✓ - водонагреватель электрический 1шт.;
  - ✓ - производственные столы 6шт.;
  - ✓ - стеллажи 2шт.;
  - ✓ - витрина холодильная 1шт.;
  - ✓ - холодильник 1шт.;
  - ✓ - плита электрическая 6-комфорочная 1шт.;
  - ✓ - шкаф жарочный ШПЭСМ-3 1шт.;
  - ✓ - электрическая плитка 1шт.;
  - ✓ - печь конвекционная 1шт.;
  - ✓ - печь СВЧ 1шт.;
  - ✓ - миксер 3шт.;
  - ✓ - кипятильник электрический 1шт.;
  - ✓ - мясорубка 3шт.;
  - ✓ - пароконвектомат 1шт.;

## **Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №2»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.
- технологическое оборудование рабочих мест лаборатории №2:
  - ✓ - весы настольные циферблатные 1 шт.;
  - ✓ - ванна для мойки посуды 1 шт.;
  - ✓ - тестомесильная машина 1 шт.;
  - ✓ - электрический нагреватель 1 шт.;
  - ✓ - водонагреватель электрический 1 шт.;
  - ✓ -электросковорода 1 шт.;
  - ✓ - производственные столы 6шт.;
  - ✓ - стеллажи 2шт.;
  - ✓ - холодильник 1шт.;
  - ✓ - плита электрическая 6-комфорочная 1шт.;
  - ✓ - шкаф пекарский ШПЭСМ-3 1шт.;
  - ✓ - электрическая плитка 1шт.;
  - ✓ - кипятильник электрический 1шт.;
  - ✓ - мясорубка 1шт.
  - ✓ -холодильная камера 1шт.;
  - ✓ -мармит 1шт.;
  - ✓ -овощерезка 1шт.;
  - ✓ -универсальный привод 1шт.;
  - ✓ -термокотлы 2шт.
  - ✓ Скребки пластиковые, 1шт.
  - ✓ Скребки металлические, 1шт.
  - ✓ Кисти силиконовые, 1шт.
  - ✓ Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов, 1шт.
  - ✓ Формы для штучных кексов (металлические), 1шт.
  - ✓ Формы силиконовые для выпечки (штучные), 1шт.
  - ✓ Нож, 1шт.
  - ✓ Нож пилка, 1шт.
  - ✓ Кондитерские мешки, 1шт.
  - ✓ Насадки для кондитерских мешков, 1шт.
  - ✓ Ножницы, 1шт.
  - ✓ Набор мерных ложек, 1шт.
  - ✓ Скалки, 1шт.
  - ✓ Терки, 2шт.
  - ✓ Трафареты, 1шт.
  - ✓ Инструменты для работы с мастикой, 1шт.
  - ✓ Подставка для тортов, 3шт.
  - ✓ Совки для сыпучих продуктов, 1шт.
  - ✓ Подносы, 2шт.
  - ✓ Дуршлаг,
  - ✓ Подложки для тортов (деревянные). 2шт.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

### Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».
3. Учебный план по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

### Интернет – ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

## 4.3. Организация образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Занятия проходят по 45 минут с перерывами между уроками не менее 5 минут.

Текущий контроль предусматривает наблюдение за работой студентов, хронометраж процесса приготовления кондитерских изделий, дегустацию, тестирование, устный фронтальный опрос студентов.

Консультации: групповые, проводятся: согласно графика проведения; индивидуальные – по мере необходимости.

Дисциплины и междисциплинарные курсы, изучение которых должно предшествовать освоению учебной практики модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения студентами практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

### Критерии оценки учебной практики

Промежуточный контроль по окончании практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, оценка руководителя практики за отчет «хорошо», отвечает на вопросы по существу
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, индивидуальное задание выполнено в объеме 30%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню. Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Координация деятельности подчиненного персонала.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Проверка уровня обеспеченности ресурсами. Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

	<p>Контроль хранения запасов. Обеспечение сохранности запасов. Проведение инвентаризации запасов.</p>	<p>производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля). Контроль качества выполнения работ. Организация текущей деятельности.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей. Инструктирование, обучение на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

