

**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2022 г.

РАССМОТРЕНО:

цикловой методической комиссией  
по специальности Поварское и  
кондитерское дело

Протокол от «01» 09 2022 г. № \_\_\_\_\_

Председатель ЦМК

Т.М.Будиловская Т.М.Будиловская

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора  
по учебно-производственной работе

Н.А.Герасименко Н.А.Герасименко

«05» 09 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Исполнительный директор  
Сибирской Ассоциации Гостеприимства

И.В. Максимова И.В. Максимова

«05» 09 2022 г.



Программа практики ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, утвержден от 09.10.2016 № 1569 приказом Министерства образования и науки РФ. Примерной основной образовательной программы (рег. номер 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017). Профессионального стандарта «Повар», приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса».

Разработчики:

Будиловская Татьяна Михайловна - преподаватель

Торбич Светлана Владимировна - методист

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Программа практики ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по специальности и соответствующих 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.

## 1.2 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обучающийся в ходе освоения программы практики должен освоить следующие профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>- разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</li></ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</li><li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>- 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;</li><li>- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</li><li>- предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</li><li>- составлять понятные и привлекательные описания блюд;</li><li>- выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</li><li>- владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</li><li>- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню.</li></ul>
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li><li>- координации деятельности подчиненного персонала.</li></ul>

<p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>- организовывать документооборот.</li> </ul>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>- контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</li> <li>- проведении инвентаризации запасов.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой снабжения;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</li> <li>- определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</li> <li>- контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</li> <li>- проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</li> <li>- составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.</li> </ul>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</li> <li>- контроле качества выполнения работ;</li> <li>- организации текущей деятельности персонала.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки</li> </ul>

	<p>контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</li> </ul>
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</li> <li>- инструктировании, обучении на рабочем месте</li> <li>- оценке результатов обучения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</li> <li>- выбирать методы обучения, инструктирования;</li> <li>- составлять программу обучения;</li> <li>- оценивать результаты обучения;</li> <li>- координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</li> <li>- объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- 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.</li> </ul>

### 1.3 Количество часов на освоение программы практики

#### **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Практика проводится в форме практической подготовки, в том числе:

Учебной практики – всего **1** неделя (**36** часов).

Производственной практики – всего **2** недели **72** часа).

Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике.