

**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 основного 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.Будилова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

 Н.А.Герасименко

« 05 » 09 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Исполнительный директор
Сибирской Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

« 02 » 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:

Будилова 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 и контроль текущей деятельности подчиненного персонала обучающийся в ходе освоения программы практики должен освоить следующие профессиональные компетенции:

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

<p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - 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; - организовывать документооборот.
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; - проведении инвентаризации запасов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать со службой снабжения; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; - определять потребность в производственном персонале 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.
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) - контроле качества выполнения работ; - организации текущей деятельности персонала. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества 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

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; - инструктировании, обучении на рабочем месте - оценке результатов обучения. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 инструкции, 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.
--	---

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.