

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06.01
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06
«Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2022

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой) комиссией
Технологии и организация
общественного питания
Протокол № 9 от 26 апреля 2024 г.
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО

_____ Р.А. Байбиков

«___» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНО:
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 10 от 31 мая 2024 г.
Зам. директора по УМР

Е.Г. Конакина _____

Рабочая программа производственной практики ПП.06.01 профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:
Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО.
Леленкова Е.Н., преподаватель ИСПО.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика ПП.06.01 входит в состав профессионального модуля ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 3 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта для СПО по специальности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 г, и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

Программа производственной практики ПП.6.01 представляет собой элемент подготовки студентов в области организации работы структурного подразделения.

В процессе прохождения практики студенты должны уметь собирать и анализировать информацию о деятельности организации и отдельных ее подразделений. Составлять план работы подразделения. Уметь провести инструктаж работников и контролировать качество работы персонала. Составлять отчетно-плановую документацию о деятельности подразделения. Рассчитать основные финансовые показатели деятельности организации (подразделения), а также освоить практические профессиональные навыки, способствующие адаптации выпускаемых специалистов на новом рабочем месте.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.6.01 должен **иметь практический опыт:**

- разрабатывать различные виды меню, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
- осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организовывать и контролировать качество выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

1.4. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
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.

1. 5. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.6. Содержательная характеристика программы

Программа производственной практики ПП.6.01 рассчитана на 72 часа для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 1.1. Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия.
- 1.2. Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия.
- 1.3. Анализ деятельности предприятий общественного питания

Тема 2. Осуществление текущего планирования, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

- 2.1. Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях
- 2.2. Анализ эффективности применяемых методов управления
- 2.3. Решение конфликтных ситуаций
- 2.4. Определение поставщиков предприятия общественного питания
- 2.5. Анализ деятельности предприятий общественного питания
- 2.6. Определение поставщиков предприятия общественного питания

Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

- 3.1. Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях

- 3.2. Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии
- 3.3. Анализ эффективности применяемых методов управления
- 3.4. Решение конфликтных ситуаций
- 3.5. Организация рабочих мест

Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- 4.1. Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия.
- 4.2. Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия.
- 4.3. Анализ деятельности предприятий общественного питания
- 4.4. Определение поставщиков предприятия общественного питания

Тема 5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

- 5.1. Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия.
- 5.2. Разработка должностных обязанностей категорий персонала предприятий общественного питания
- 5.3. Анализ деятельности предприятий общественного питания
- 5.4. Анализ меню предприятия общественного питания
- 5.5. Анализ производственной программы предприятия общественного питания
- 5.6. Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учета рабочего времени

Защита отчетов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Всего	В том числе		Самостоятельная работа студента
			Лаб работы	Практич. работы	
Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	12		12	
Тема 2. Осуществление текущего планирования, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	24	24		24	
Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	12	12		12	
Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	12	12		12	
Тема 5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	12	12		12	
Итого:	72	72		72	

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Обучающийся должен:

Знать:

- классификацию организаций питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания.

Уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

Виды работ:

Планировать и анализировать производственные показатели организации. Составлять различные виды меню.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью планирования основных показателей производства.

Тема 2. Осуществление текущего планирования, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

Обучающийся должен:

Знать:

- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептов;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;

- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;

Уметь:

- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

Виды работ:

Разработка рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции. Разработка нормативной документации на блюда.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью планирования выполнения работ исполнителем.

Тема 3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

Обучающийся должен:

Знать:

- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;

Уметь:

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

Виды работ:

Участие в управлении трудовым коллективом.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью организации работы трудового коллектива.

Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Обучающийся должен:

Знать:

- методы оценивания качества выполняемых работ;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;

- методы контроля физиологической полноценности питания;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;

Уметь:

- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- оценивать качество выполняемых работ

Виды работ:

Разработка рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции. Разработка нормативной документации на блюда.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью контроля хода и оценки результата выполнения работ исполнителями.

Тема 5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Обучающийся должен:

Знать:

- правила первичного документооборота, учета и отчетности
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей.

Уметь:

- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию

Виды работ:

Разработка схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью ведения утвержденной учетно-отчетной документации.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Мальгина, Светлана Юрьевна. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. — Москва : Академия, 2017. — 319, [1] с. : ил., табл. ; 22 см. — (Профессиональное образование : профессиональный модуль). — Библиогр.: с. 317
2. Мрыхина, Елена Борисовна. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для образовательных учреждений среднего профессионального образования / Е. Б. Мрыхина. Москва : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2019. 175, [1] с. : ил., табл. ; 22 см (Профессиональное образование) Библиогр.: с. 176.
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко. Москва : КНОРУС, 2018. 321 с. : ил., табл. ; 22 см (Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.
4. Самулевич И.А. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Издательские решения, 2018 Учебно-практическое пособие. Кол-во страниц: 480. Год издания: 2018 г
5. Полковский, Л. М. Бухгалтерский управленческий учет / Л. М. Полковский. — Москва : Дашков и К, 2016. — 256 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-394-02544-0. — <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-394-02544-0>.
6. Бычкова, С. М. Бухгалтерский учет и анализ: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения / С. М. Бычкова, Д. Г. Бадмаева. — Санкт-Петербург : Питер, 2015. — 512 с. — Доступ только с авторизованных компьютеров. — ISBN 978-5-496-00776-4. — <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-496-00776-4>
7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова ; Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и Ко, 2015. — 416 с. — (Учебные издания для бакалавров). — ISBN 978-5-394-02181-7. — Сведения доступны также в сети: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>.

Дополнительная литература:

1. Гущина, Лариса Борисовна. Экономика. Организация производства и управление промышленным предприятием : учебное пособие / Л. Б. Гущина, М. Г. Ливинцова ; Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого. — Санкт-Петербург : Изд-во Политехн. ун-та, 2015. — 265 с., [7] л. ил. : ил., портр. ; 20 см. — Библиогр.: с. 263-264 и в конце гл.
3. Бутейкис, Н. Г. Организация производства предприятий общественного питания : учебник / Н. Г. Бутейкис. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Высш. шк., 1990. — 128 с. : ил. — Библиогр.: с. 126.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
8. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
9. Каталог оборудования для предприятий торговли и питания
10. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор» и др.

Интернет – ресурсы:

11. <http://www.obschepit-inform.ru>
12. <http://www.rbc.ru>

Аттестационный лист по производственной практике

Студент _____

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 3 курсе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Расчёт показателей деятельности предприятий общественного питания с учётом специфики деятельности предприятия.	
Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия.	
Разработка должностных обязанностей категорий персонала предприятий общественного питания.	
Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях.	
Анализ эффективности применяемых методов управления.	
Решение конфликтных ситуаций.	
Анализ деятельности предприятий общественного питания.	
Определение поставщиков предприятия общественного питания.	
Анализ меню предприятия общественного питания.	
Анализ производственной программы предприятия общественного питания.	
Составление графиков выхода на работу, ведение табеля учёта рабочего времени.	
Организация рабочих мест.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики _____

«__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) _____ /Ф.И.О.,

должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) _____ /Ф.И.О.,

должность

М.П.

