

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:38:06

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала



Курск 2021

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (практики по профилю специальности) являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППССЗ

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - единицы ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки).

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в предприятиях ресторанного бизнеса г.Курска различных организационно-правовых форм, на основе договоров заключаемых между Филиалом и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Местами прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- ресторан «Диканька»
- ООО «Европа»
- ООО С.С.С.Р. ресторанный комплекс «Соловьиная роща»
- ООО «Марго» «Все свои»
- ЗАО Корпорация «ГРИНН»
- ЗАО ресторан «Котлета»
- ООО «Сахар»

- ООО «Табаско»
- ООО Курск «Додо пицца»
- ИП Рустамов И.Д. кафе «Медиа»
- ООО «Невский»
- ИП Павлова кафе «Старый дом»
- ИП Давыдова И.Л. кафе «Казино»
- ИП Зайцев А.В. кафе «Сыто-Пьяно»

Конкретное место прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) определяется начальником отдела производственного обучения по согласованию с обучающимся и руководителем практики от предприятия.

Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 8 семестр (в соответствии с учебным планом).

Сроки и место проведения производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом по колледжу в установленном порядке.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности), обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, и практический опыт:

6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.08. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

практические умения и навыки:

- 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.

практический опыт:

- разработки различных видов меню, разработки 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;

- 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.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 108 часов.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1	Ознакомление с предприятием.	Изучение организованно-правовой формы предприятия, типа и класса; места расположения; режима работы; контингента питающихся; структуры производства; состава и расположения производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащения и оборудования; основные категории производственного персонала; ассортимента выпускаемой продукции, условий её реализации; используемой на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация.	6	Наблюдение
2	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформленные документов по движению товаров и сырья.	Изучение поставщиков сырья, готовой продукции. Виды поставщиков. Порядок приемки, составление акта приемки по форме.	6	Наблюдение
3	Организация работы заготовочных цехов	Характеристика овощного цеха. Технологический процесс обработки овощей: сортировка, мытье, очистка, дочистка, промывание, нарезка. Организация труда в цехе. Характеристика мясного цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки	6	Наблюдение

		мяса. Сроки хранения полуфабрикатов. Организация труда в цехе.		
4	Организация работы производственных цехов	<p>Характеристика холодного цеха. Ассортимент продукции холодного цеха. Оборудование необходимое для приготовления холодных блюд и закусок. Организация труда в холодном цехе.</p> <p>Характеристика горячего цеха. Микроклимат горячего цеха. Оборудование горячего цеха. Технологический процесс приготовления первых блюд. Соусное отделение горячего цеха. Основное оборудование и инвентарь соусного отделения. Организация труда в цехе.</p> <p>Характеристика кондитерского цеха. Выпечка кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Характеристика моечного отделения. Сроки хранения кондитерских изделий. Транспортировка кондитерских изделий. Организация труда в кондитерском цехе.</p>	6	Наблюдение
5	Организация контроля качества сырья и выпускаемой продукции	<p>Характеристика методов определения качества продукции. Приемочный контроль: одноступенчатый, многоступенчатый и последовательный.</p> <p>Оформление технологической документации: журналы контроля технологических процессов, удостоверение качества, оформление бракеражного журнала.</p>	6	Наблюдение
6	Анализ основных показателей производства	<p>Изучение производственной мощности предприятия. Выполнение расчетов пропускной способности обеденного зала.</p> <p>Характеристика товарооборачиваемости. Характеристика показателей эффективности предприятия. Выполнение расчета производственной мощности.</p>	6	Наблюдение
7	Заполнение основных форм документации.	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. 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.	6	Наблюдение
8	Оформление	Составление ТК и ТТК на готовую	6	Наблюдение

	технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию	продукцию		
9	Выполнение расчётов сырья, количества порций блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	Составление сырьевой ведомости с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	6	Наблюдение
10	Разработка различных видов меню.	Разработать банкетное, узкоспециализированное меню, меню бизнес ленча.	6	Наблюдение
11	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	Подбор гарниров и соусов к блюдам и закускам.	6	Наблюдение
12	Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.	Составить таблицу издержек производства и обращения	6	Наблюдение
13	Ознакомление с функциями, должностными обязанностями, правами и ответственностью менеджера (зав. производством, ст. технолог).	Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	6	Наблюдение
14	Ознакомление с правилами отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	Изучение правил отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	6	Наблюдение
15	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитар-	Изучение условий хранения сырья и готовой продукции. Указать сроки хранения.	6	Наблюдение

	ными нормами.			
16	Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	Принятие управленческих решений с помощью матрицы.	6	Наблюдение
17	Составление графиков выхода на работу производственного персонала.	Составление графиков выхода на работу, линейный, двухбригадный, суммированного учета рабочего времени	6	Наблюдение
18	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля рабочего времени.	Изучение штатного расписания, действующего на предприятии, положения об оплате труда, порядка премирования работников, организацию контроля за учётом рабочего времени и порядок составления табеля рабочего времени.	6	Наблюдение
	итого:		108*	

* в т.ч. 108 часов – практическая подготовка

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания, на котором обучающийся проходит производственную практику.
2. Нормативно-техническая и технологическая документация предприятия.

3. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики.

4. Входные и выходные документы предприятия.

5. Внутренние документы предприятия.

6. Формы для заполнения отчетной документации по практике (график прохождения практики, дневник прохождения практики, задание по практике, аттестационный лист по практике, характеристика и т.п.).

8. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

Итогом производственной практики (практики по профилю специальности) является оценка, которая выставляется руководителем практики от колледжа на основании наблюдений за самостоятельной работой обучающегося, качества выполнения и защиты отчёта по практике и предъявленной оценки руководителя практики от предприятия.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (практике по профилю специальности) – **дифференцированный зачёт** (комплексный – защита отчёта по практике).

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация производства : учебник и практикум для СПО / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под ред. Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 305 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00820-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/77591C69-D5D7-48CC-9100-EE480D321F4B.

2. Коршунов, В. В. Экономика организации : учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 313 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04630-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/8BA4C5F0-4186-41C0-BB94-58D50D3848C0.

Дополнительные источники:

1. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -2-е изд.-М.: Академия 2018.

Журналы:

- «Пищевая промышленность».
- «Маркетинг».
- «Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России».

Интернет ресурсы:

1. www.gks.ru - (официальный сайт Госкомстата РФ)
2. ido.rudn.ru (Экономика) - электронный учебник по курсу "Экономика" (авт.: Бирюков В.А., Зверев А.Ф. и др.) от Федерального фонда учебных курсов на портале Института дистанционного образования
3. <http://www.economy.gov.ru> -Министерство экономического развития РФ

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (практики по профилю специальности) предполагает наличие рабочего места, соответствующего требованиям действующих СанПиН, техники безопасности.

Для отработки программы практики рабочие места должны быть оборудованы следующими предметами материально-технического обеспечения:

- механическое оборудование предприятий питания (овощерезки, мясорубки, слайсеры, фаршемешалки, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины и др.);
- тепловое оборудование предприятий питания (электроплиты; электросковороды; электрофритюрницы; жарочные шкафы, пищеварочные котлы и др.);
- холодильное оборудование предприятий питания (холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки, холодильные витрины, шкафы шоковой заморозки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- производственные столы
- производственный инвентарь (весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр, столовые приборы и посуда);
- комплекты бланков документации;
- бракеражные журналы.