

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.09.2019 10:04:57

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1475415362ffaf0ee37e73fa19

**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 30.09.2019 г., № 2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**



Курск 2019

## **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 ППСЗ**

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - единицы ППСЗ, 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. 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 рецептур 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. 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

## **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](http://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](http://www.biblio-online.ru/book/8BA4C5F0-4186-41C0-BB94-58D50D3848C0).

### **Дополнительные источники:**

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015 — 336 с.

2. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -2-е изд.-М.: Академия 2015.

Журналы:

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

**Интернет ресурсы:**

1. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) - (официальный сайт Госкомстата РФ)
2. [ido.rudn.ru](http://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.