**Задание на учебную практику УП.06**

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Целью учебной практики** является приобретение студентом первоначального профессионального опыта, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 6 | 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 |

**Тематика и содержание учебной практики**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов/тем практики | Содержание учебного материала/виды работ | Объем в часах |
| Тема 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. | **Практические занятия** | 6 |
| 1.Практическая подготовка. Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.  Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Анализ  ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. |  |
| Тема 2. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала | **Практические занятия**  1.Практическая подготовка. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного  персонала. Составление бизнес-плана предприятия. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков.  1.Практическая подготовка. Текущее планирование и координация деятельности подчиненного персонала. Составление бизнес-плана предприятия. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы.  Закрепление практических навыков. | 12 |
| Тема 3. Организация ресурсного  обеспечения деятельности подчиненного персонала | **Практические занятия**  1.Практическая подготовка. Анализ кадрового резерва предприятия. Поиск сотрудников по вакансиям.  Собеседование. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. | 6 |
| Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности  подчиненного персонала | **Практические занятия** | 6 |
| 1.Практическая подготовка. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.  Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. |  |
| Тема 5. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте | **Практические занятия** | 6 |
| 1.Практическая подготовка. Обучение и инструктирование работников кухни на рабочем месте.  Обучение сотрудников, тестирование, анкетирование, опрос. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков. |  |
| Учебная практика |  | 36 часа |

Зам. директора по ПО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Леликова