

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации

 Е.В. Карпичев

«31» января 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по профессиональному модулю

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинен-  
ного персонала

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Пивнева Е.А. - преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от 25 января 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики .....	4
2. Планируемые результаты освоения программы производственной практики .....	5
3. Структура и содержание программы производственной практики .....	6
4. Условия реализации программы производственной практики .....	8
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ....	10

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа ПП.06 Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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 Место производственной практики в структуре профессионального модуля**

ПП.06 Производственная практика входит в профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и проводится после завершения процесса освоения студентами профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля ПМ.06.

## **1.3 Цели и задачи ПП.06 Производственная практика**

ПП.06 Производственная практика направлена на формирование у студента профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 06 для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) должны:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения(бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады);
- принятия управленческих решений.

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады(команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей ПП.06 Производственная практика

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	108	Производственная практика
<b>ВСЕГО:</b>	<b>108</b>	

ПП.06 Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация по ПП.06 производственная практика проводится в форме комплексного дифференцированного зачета.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

#### 3.1 Содержание производственной практики ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Коды профессиональных компетенций
1	2	3	4
<b>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		108	ПК 6.4. ПК 6.5.
Тема 1. Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	18	ПК 6.4. ПК 6.5.
Тема 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 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.	18	ПК 6.4. ПК 6.5.

Тема 3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность	18	ПК 6.4. ПК 6.5.
Тема 4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<b>Содержание учебного материала:</b> Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала; обучению и повышению квалификации	18	ПК 6.4. ПК 6.5.
Тема 5. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<b>Содержание учебного материала:</b> 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	18	ПК 6.4. ПК 6.5.
Тема 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	<b>Содержание учебного материала:</b> Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	18	ПК 6.4. ПК 6.5.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Реализация рабочей программы производственной практики** предполагает наличие организаций (предприятий, учреждений), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Базы практики для реализации программы ПП.06 Производственная практика. Оборудование предприятий и рабочих мест соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к специалистам в области.

Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики в форме практической подготовки:

- Положение об учебной и производственной практике;
- рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;
- договор с Профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.

### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы ПП.06 Производственная практика**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

#### **4.2.1. Основные печатные издания**

1. *Батраева, Э. А.* Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/507996>
2. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва :КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL:<https://book.ru/book/943632>
3. Грибов, В.Д., Экономика организации (предприятия) : учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. — Москва :КноРус, 2023. — 407 с. — ISBN 978-5-406-10330-2. — URL:<https://book.ru/book/944957>
4. Грибов, В.Д., Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты. : учебник / В.Д. Грибов. — Москва :КноРус, 2022. — 277 с. — ISBN 978-5-406-09555-3. — URL:<https://book.ru/book/944557>

#### **4.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;



7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850625>
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД «ФОРУМ» ИНФРА-М, 2019. – 480с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

### **4.3 Общие требования к организации производственной практики**

ПП.06 Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и реализуется после освоения теоретического материала и учебной практики (при наличии) концентрированно в рамках профессионального модулей.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Куратором (руководителем) практики разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник, отчёт по практике.

Форма оценки – комплексный дифференцированный зачет.

#### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

ПП.06 Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих студентам овладевать профессиональными навыками.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью оценки по ПП.06 Производственная практика является выявление уровня сформированности:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.4. ПК 6.5.	<b>умения:</b> Планирование работы структурного подразделения(бригады); оценка эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); принятие управленческих решений. Рассчитывать выход продукции в ассортименте; Вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитывать заработную плату; Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию. Принципы и виды планирования работы бригады(команды); Основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов,	Текущий контроль: - задание по производственной практике; - задание по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике. Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет.

	<p>порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p> <p><b>получить практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения(бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); принятия управленческих решений.</p> <p><b>знания:</b> принципы и виды планирования работы бригады(команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p>	
--	---	--