

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**

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

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: Фальтенберг О.П. - преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от 14 января 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики .....	4
2. Планируемые результаты освоения программы производственной практики .....	6
3. Структура и содержание программы производственной практики .....	9
4. Условия реализации программы производственной практики .....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики ....	16

# **1. Паспорт рабочей программы ПП.06 Производственная практика**

## **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 ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 поварского и кондитерского дела 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 ПП.06

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

ПП.06 Производственная практика направлена на формирование у студента общих и 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
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Производственная практика
ПП 06		
<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 (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

## **2. Планируемые результаты освоения ПП.06 Производственная практика**

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

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), ПП.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

ПК6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

#### **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 .

#### 4. Структура и содержание ПП.06 Производственная практика

##### 3.1 Тематический план ПП.06 Производственная практика

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики (по профилю специальности)	Количество часов, всего	Виды работ	Наименование тем производственной практики (по профилю специальности)	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.6.4-6.5	<b>ПП.06 Производственная практика</b>	<b>108</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.	Отраслевые особенности организаций питания	18
			Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	18



	поварского и кондитерского дела на рабочем месте	
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	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	18
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	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	18
Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	18

		организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля	персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	
		Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	18
<b>Всего</b>		108		108

### 3.1 Содержание ПП.06 Производственная практика

Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов	Коды профессиональных компетенций
1	2	3	4
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности			ПК.6.4-6.5

подчиненного персонала			
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.6.4-6.5
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 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.6.4-6.5
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 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.6.4-6.5

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 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.6.4-6.5
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.6.4-6.5
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> Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	18	ПК.6.4-6.5

## **5. Условия реализации ПП.06 Производственная практика**

**4.1.** Реализация рабочей программы производственной практики (преддипломной) 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 Поварское и кондитерское дело

### **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 (по профилю специальности)**

ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ.06 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 – 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.

## 6. Контроль и оценка результатов освоения ПП.06 Производственная практика

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.6.4-6.5	<p><b>УМЕНИЯ:</b></p> <p>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 рабочие места в производственных помещениях; 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, порядки их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета</p>	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета студента по прохождению практики



	<p>рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>	
--	---	--