

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**  
**УП.06 Учебная практика**

по профессиональному модулю

**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

Гатчина, 2024

Рабочая программа учебной 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., мастер производственного обучения

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2. Планируемые результаты освоения программы учебной практики .....	6
3. Структура и содержание программы учебной практики .....	8
4. Условия реализации программы учебной практики.....	9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики .....	12

## **1. Паспорт рабочей программы Учебная практика**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 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 (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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

### **1.2 Место учебной практики в структуре профессионального модуля**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и проводится при освоении студентами общих и профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля.

**1.3. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.** С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения учебной практики должны:

**получить 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;

- пособия 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 программы учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:**

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
<b>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	72	Учебная практика

**Промежуточная аттестация** по учебной практике проводится в форме комплексного дифференцированного зачета на основе отзыва и оценки руководителя практики, выполненного студентам задания, качества представленных в отчете материалов, собранных и обработанных студентам в период учебной практики.

## **2. Планируемые результаты освоения УП.06 Учебная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>Профессиональные компетенции (из ФГОС)</b>	
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

### **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;
- пособия 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.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УП.06 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**3.1 Содержание учебной практики**

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
Технико-экономическое планирование	<b>Содержание учебного материала:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>2. Определение производственной мощности предприятия.</li> <li>3. Определение пропускной способности предприятия.</li> <li>4. Составление продуктового баланса.</li> </ol>	18	ПК 6.2.
Оперативное планирование работы производства	<b>Содержание учебного материала:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление плана-меню в зависимости от типа ПОП.</li> <li>2. Определение количества сырья для приготовления блюда. Составление рецептов на блюда.</li> <li>3. Составление калькуляционных карт на блюда</li> <li>4. Заполнение документов по поступлению и учёту сырья в кладовых.</li> <li>5. Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой.</li> <li>6. Составление отчётности о реализации и отпуске изделий кухни.</li> </ol>	36	ПК 6.1.
Организация труда персонала на производстве	<b>Содержание учебного материала:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчёт численности работников производства и торгового зала.</li> <li>2. Определение размера заработной платы работников.</li> <li>3. Заполнение табеля рабочего времени на работников.</li> </ol>	18	ПК 6.3.
-	<b>Всего:</b>	72	-

**Примечание:** количество разделов соответствует количеству МДК в ПМ



#### **4. Условия реализации программы УП.06 Учебная практика**

##### **4.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:**

Рабочая программа учебной практики реализуется в кабинете № 36 и в лаборатории учебная кухня ресторана и кабинете технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (Аудитория № 6). Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, индукционная петля и звукоусиливающая аппаратура, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов.

ПК, программное обеспечение:

Windows;

Microsoft Office;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Foxit Reader;

K-Lite Codec PackFull

Лаборатория учебная кухня ресторана (Аудитория № 6). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

##### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы УП.06 Учебная практика**

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

##### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы УП.06 Учебная практика**

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

##### **Основные источники:**

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 + Приложение: Тесты. : учебник / В.Д. Грибов. — Москва :КноРус, 2022. — 277 с. — ISBN 978-5-406-09555-3. — URL:<https://book.ru/book/944557>

#### **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.

#### **Электронные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно-го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
[7. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)  
[8. http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[9. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html);  
[10. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html);  
[11. http://www.eda-server.ru/gastronom/](http://www.eda-server.ru/gastronom/);  
[12. http://www.eda-server.ru/culinary-school/](http://www.eda-server.ru/culinary-school/)  
[13. http://www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

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

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ и реализуется концентрированно в один период в рамках профессионального модулей.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки после завершения теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории № 36 образовательного учреждения. Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник, отчет по практике.

Форма оценки – комплексный дифференцированный зачет.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

УП.06 Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование

по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения УП.06 Учебная практика

Учебная практика осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.06 Учебная практика, самостоятельного выполнения студентами заданий, предусмотренных программой практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>получить практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения(бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений.</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <p>Планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений.</p> <p>Рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>Вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>Рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>Организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.</p> <p><b>знания:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами брига-</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет.</p>

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