Автономное образовательное учреждение высшего образования

Ленинградской области

«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**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

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: 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](file:///F:\ПОЛОЖЕНИЯ\положение%20о%20рп%20уд,%20пм.docx#_Toc423681068) 4

[2. Планируемые результаты освоения программы производственной практики](file:///F:\ПОЛОЖЕНИЯ\положение%20о%20рп%20уд,%20пм.docx#_Toc423681069) 6

[3. Структура и содержание программы производственной практики](file:///F:\ПОЛОЖЕНИЯ\положение%20о%20рп%20уд,%20пм.docx#_Toc423681070) 9

[4. Условия реализации программы производственной практики](file:///F:\ПОЛОЖЕНИЯ\положение%20о%20рп%20уд,%20пм.docx#_Toc423681071) 13

[5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики](file:///F:\ПОЛОЖЕНИЯ\положение%20о%20рп%20уд,%20пм.docx#_Toc423681072) 16

1. **Паспорт рабочей программы ПП.06 Производственная практика**
   1. **Область применения программы**

Рабочая программа ПП.06 Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаявляется частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское делов 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 обслуживанияи 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 практикавходит в профессиональный модуль ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаи проводится после завершения процесса освоения студентамипрофессиональных 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. **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 |  |
| **Всего:** | **108** |

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.

1. **Планируемые результаты освоения ПП.06 Производственная практика**
2. **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 |

иметьпрактическийопыт:

* 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;
* рассчитыватьзаработнуюплату;
* рассчитывать экономические показатели структурногоподразделенияорганизации;
* 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. **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 | **ПП.06 Производственная практика** | **108** |  |  |  |
| 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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте | 18 |
| 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 организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте | 18 |
| 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 |
| **Всего** | | 108 |  |  | 108 |

* 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 подчиненного персонала |  |  | ПК.6.4-6.5 |
| Отраслевые особенности организаций питания | **Содержание учебного материала:**  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 | **Содержание учебного материала:**  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 | **Содержание учебного материала:**  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 | **Содержание учебного материала:**  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 | **Содержание учебного материала:**  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 | **Содержание учебного материала:**  Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени. | 18 | ПК.6.4-6.5 |

1. **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>

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. [http:/ /www.pitportal.ru/](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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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 рецептур 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 рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептур 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 конкретныйперечень 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.

1. **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 | **УМЕНИЯ:**  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;  формыдокументов,порядокихзаполнения;  методикурасчетавыхода продукции;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей | Контроль в форме  дифференцированного зачета на основании  отзыва и экспертной оценки, оценки  руководителей практики от Учреждения и организации,  отчета студента  по прохождению практики |