МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Код и наименование специальности:
43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»
Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Курс: 2
Семестр: 3

2025г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «28» 08 2025 г.

Председатель П(Ц)К
_____ Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР
_____ Шабанова М.М.
Подпись ФИО
28 08 2025 г

Рабочая программа учебной практики ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала

разработана на основе

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565(ред. от 17.12.2020) по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828

- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ) , разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчики: Муртазалиева Р. М. _____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензенты: Гусейнова И. М. _____ преподаватсль спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики
2. Результат освоения программы учебной практики
3. Тематический план и содержание учебной практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в углублённой профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи, связанной с организацией общественного питания в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения среднего (полного) общего образования, повышения квалификации в рамках данной специальности.

1.2. Цели и задачи учебной практики (по профилю специальности)

направлены на:

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе теоретического обучения, учебной практики опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций данного вида профессиональной деятельности студентов;
- освоение современных производственного оборудования, процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Программа учебной практики является составной частью профессионального модуля ПМ.06 практики по виду профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля ПМ.06 **«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»** проводится после изучения МДК. 06.01«Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»и прохождения обучающимися учебной практики по модулю.

По окончании прохождения учебной практики студент должен: **уметь:**

- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию, в т.ч. и в электронном виде;

- организовывать документооборот
- определять объекты, периодичность и формы контроля;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах.

Знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- -программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы контроля и оценки качества работ исполнителей;

- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов

Выполнять следующие действия:

- Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.
- Расчет основных производственных показателей.
- Координация с другими подразделениями, службами.
- Проверка уровня обеспеченности ресурсами.
- Заказ и получение продуктов, материалов на кухню/кондитерский цех организации питания.
- Контроль хранения и обеспечение сохранности запасов.
- Проведение инвентаризации запасов.
- Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню.
- Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.
- Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню.
- Презентация нового меню.
- Совершенствование ассортимента и меню.
- Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала.
- Контроль качества выполнения работ.
- Организация текущей деятельности.
- Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей.
- Инструктирование, обучение на рабочем месте.
- Анализ, оценка результатов обучения.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»-**36часа.**

Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ. 06«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) компетенций.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

3.1. Тематический план учебной практики УП.06 профессионального модуля ПМ. 06«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Коды профессиональных компетенций	**Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики**	**Всего часов**
1	**2**	**3**
ПК 6.1- 6.5	Учебная практика УП.06.01	36
	Всего:	36

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**36**	
Тема 1.Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание** Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативнотехнической и технологической документацией.	**6**	**2**
Тема 2.Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание** 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.	**6**	**2**
Тема 3.Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание** Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	**6**	**2**

Тема 4.Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание** Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 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.	**6**	**2**
Тема 5.Расчет основных производственных показателей.	**Содержание** Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	**6**	**2**

Тема 6. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание** Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	**6**	2
	Всего часов	**36**	

Уровни усвоения:

1. Репродуктивный (восприятие, осмысление, запоминание);
2. Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение);
3. Творческий (применение знаний в новой ситуации).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебная практики

Реализация рабочей программы учебной практики 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется посредством проведение этапа учебной практики на предприятии города на основе прямых договоров, заключаемых между Колледжем и предприятиями, куда направляются студенты. База практики - предприятия общественного питания города, оснащенные современным оборудованием, наличием квалифицированного персонала, имеющие близкое территориальное расположение.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 432 с.

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».
3. Учебный план по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Интернет - ресурсы:

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/
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/

4.3. Общие требования к организации учебной практики профессионального модуля

Учебная практика (по профилю специальности) проводится в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 06«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Условием допуска обучающихся к прохождению производственной практики является успешное освоение междисциплинарного курса МДК.06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» и учебной практики по модулю.

Учебная практика (по профилю специальности) организуется и проводится в форме производственной деятельности студентов, которая отвечает требованиям программы практики.

Обучающимся предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства.

По итогам прохождения учебной практики студентами оформляется отчет установленной формы.

- Титульный лист (Приложение 1),
- Индивидуальное задание (Приложение 2),
- Производственная характеристика (Приложение 3),
- Дневник (Приложение 4),
- Технологическая карта и схема приготовления блюда, определенного заданием (Приложение 5),

Общее содержание отчета дается в Приложении 6.

Примерный перечень индивидуальных заданий студентам на период прохождения производственной практики дается в Приложении 7.

Оформленный отчет предоставляется, студентом руководителю практики от учебного заведения по окончании прохождения учебной практики Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является дифференцированный зачет. При простановке оценки за дифференцированный зачет рекомендуется учитывать кроме качества ответа по билетам или вопросам дифференцированного зачета, следующие показатели:

- выполнение индивидуального задания;
- качество отчета по практике;
- итоговую оценки руководителя практики от организации, на базе которой студент проходил практику;
- характеристику, представленную от организации, на базе которой проходилась практика.

Критерии оценки учебной практики

Промежуточный контроль по окончанию практики - дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не получал производственные поручения, индивидуальное задание выполнено в объеме 70%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места практики

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является письменный **отчет о выполнении работ и приложений** к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении учебной практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от колледжа: текущий - постоянно в процессе прохождения студентами практики, итоговый - в форме дифференцированного зачёта по окончании практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню Презентация нового меню. Совершенствование ассортимента и меню.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий 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 учебной и производственной практикам
ПК 6.2.Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Координация деятельности подчиненного персонала.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий 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 учебной и производственной практикам
ПК б.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Проверка уровня обеспеченности ресурсами. Заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана. Контроль хранения запасов. Обеспечение сохранности запасов. Проведение инвентаризации запасов.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий 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 учебной и производственной практикам
ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля). Контроль качества выполнения работ. Организация текущей деятельности.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий 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 учебной и производственной практикам
ПК 6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей. Инструктирование, обучение на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий 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 учебной и производственной практикам

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027