

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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: 4

2025г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от 28.12 2023 г.

Председатель П(Ц)К
[подпись]
Подпись Муртазалиева Р.М.
ФИО

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР

[подпись] Шабанова М.М.
Подпись ФИО
28.12 2023 г.

Рабочая программа производственной 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. [подпись] преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД
ИПК

Рецензенты: Гусейнова И. М. [подпись] преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД
ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	13
ПРИЛОЖЕНИЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
Уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p>

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

1.1.4 В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий

	собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

2.1. Структура практической подготовки (производственная практика)

Коды профессиональных и общих компетенций	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	24	Отчет по практике
ПК 6.4, 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	ЛР2, ЛР3, ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	12	
Всего			36	

Общая трудоемкость практической подготовки (производственная практика) составляет 1 неделя, 36 часов.

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (производственная практика)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			24
1	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	6
2	Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		6
3	Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		6
4	Тема 1.4 Управление персоналом в организациях питания		6
5	Тема 1.6 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		6
6	Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		6
7	Тема 1.7 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		6
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			12

8	Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню.	6
9	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6
Всего			36

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Обязательным условием организации и проведения производственной практики является наличие следующей документации:

- программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»;
- программа производственной практики;
- сборник нормативно-правовых документов (ТК, ТТК, Калькуляционные карточки).

3.2. Требования к материально - техническому обеспечению практики

Практическая подготовка (производственная практика) проводится в профильных организациях на основе договора, заключаемых между Техникумом и профильными организациями, предоставляющие базы для прохождения практики. Закрепление баз практик осуществляется заведующим по учебно-производственной работе на основе прямых связей, договоров с профильными организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

3.3 Требования руководителям профильных организаций и руководителю практической подготовки (производственная практика)

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и базы практики.

Производственная практика проводится в соответствии с программой.

Перед началом практики руководители практики проводят вводный инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, знакомят студентов с целями и задачами каждого этапа учебной практики.

В период практики руководители практики обеспечивают выполнение графика прохождения практики; проводят согласно календарно- тематическому плану практические занятия; осуществляют постоянный контроль за работой практикантов, качеством выполненных заданий, уровнем приобретенных умений навыков, оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации.

По окончании практики руководители практики оценивают результаты выполнения практикантами программы практики и оформляют аттестационные документы.

3.3.1 Руководство практической подготовкой

Общее руководство и контроль за практической подготовкой от Техникума осуществляет заведующий по учебно-производственной работе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики, назначенным приказом директора Техникума.

3.3.2 Руководитель практики:

- заключает договора с профильными организациями различного типа, предоставляющие необходимые условия для реализации программ производственной практики;
- разрабатывает рабочие программы учебной и производственной практик;
- проводит инструктаж по технике безопасности обучающихся;
- распределяет студентов на рабочие места;
- осуществляет методическое руководство и контроль за прохождением практики;

- наблюдает за работой студентов во время реализации программы практики, анализирует и оценивает ее совместно со специалистами базовых предприятий;
- готовит документацию по итогам производственной практики;
- осуществляет контроль за ведением документации студентами.

3.3.3 Руководители профильных организаций - баз практики при проведении практической подготовки (производственной практики) в соответствии с договором, заключенным с Техникумом:

- обеспечивают необходимые условия для успешного прохождения производственной практики и осуществляют общее руководство ею;
- контролируют работу специалистов - работников баз практики с практикантами.

3.3.4 Работники баз практики:

- знакомят студентов с планированием работы в организации и учреждении;
- проводят демонстрации видов деятельности по специальности;
- присутствуют на рабочем месте, консультируют студентов, анализируют планы предстоящей практической деятельности и выполнение студентом заданий, соответствующих программе практики, и выставляют оценки.

3.4 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной практики) профильная организация проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (производственная практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной практики). Результат производственной практики вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:
договор с профильной организацией;
заполненный дневник;
индивидуальное задание на практику;
аттестационный лист;
характеристика на практиканта;
сертификат;
отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовке (производственная практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственная практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (производственная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (производственная практика) завершается защитой отчета, выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики и сертификат с предприятия.

Критерии оценки за практические подготовки (производственная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
 - правильное выполнение задания;
 - наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
 - качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);
 - трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

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/>