

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.06.2024 18:23:34  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

## ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика ПП 06.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и полное наименование специальности

Основное общее образование

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет Среднего профессионального образования

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра ТШОПиТ

Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО/СОО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности

Разработчик И.А. Гаджибекова доцент, к.т.н. И.А.Гаджибекова  
« 15 » 09. 2023г.

Зав. кафедрой, за которой закреплен модуль

И.А. Гаджибекова  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09. 2023г.

Зав. выпускающей кафедры по данной специальности

И.А. Гаджибекова  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 20 » 09. 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 24.09. 2023 года, протокол № 1.

Председатель предметной(цикловой) комиссии

А.С. Мухоморова С.Р.  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 21 » 09. 2023 г.

Декан факультета М.М. Абдусаламова М.М. Абдусаламова

Начальник ОПиСТВ Э.Б. Агуева Э.Б. Агуева

И.о. ректора Н.Л. Базамирзоев Н.Л. Базамирзоев

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. ....	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	11

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Область применения программы**

Производственная практика ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Практика направлена на формирование у обучающегося профессиональных компетенций, получение практического опыта по каждому виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

### **Место проведения производственной практики:**

Производственная практика ПП 06.01.«Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится в учебных кабинетах факультета СПО в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Производственная практика ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно производственной практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

### **1.2 Цели и планируемые результаты освоения производственной практики**

Производственная практика ПП 06.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- ознакомиться с Уставом организации питания;
- ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес- планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания;
- ознакомиться с организационной структурой управления предприятия общественного питания;
- ознакомиться с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией;
- ознакомиться с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности;
- ознакомиться с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба;
- ознакомиться с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность;

- принять участие в проведении инвентаризации на производстве;
- ознакомиться с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём;
- ознакомиться с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов;
- оформлять технологические и технико-технологические карты на изготовленную продукцию;
- участвовать в разработке новых фирменных блюд и их презентации;
- разрабатывать различные видов меню;
- проверять соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов;
- обнаруживать дефекты, устанавливая причины возникновения, отрабатывать методы предупреждения и устранения;
- оценить качество готовой продукции;
- ознакомиться с порядком составления калькуляционных карт, определять продажную цену на готовую продукцию;
- ознакомиться с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
- ознакомиться с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья;
- ознакомиться с порядком заполнения документов по производству;
- ознакомиться с производственной программой предприятия и структурных подразделений;
- анализировать розничный товарооборот по объёму и структуре;
- анализировать издержки производства и обращения структурного подразделения;
- анализировать прибыль и рентабельность структурного подразделения;
- ознакомиться с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда;
- анализировать отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие);
- составлять графики выхода на работу производственного персонала;
- ознакомиться со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.

В результате освоения программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:			
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню

	<p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ</p>	<p>выполнения; методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; формы документов, порядок их заполнения; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала)</p>	<p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; микробиологию основных пищевых продуктов</p>	<p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузок и, час	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 6.4, ПК 6.5	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива	Тема 1.1. Управление персоналом в организациях питания	18
			Расчет основных производственных показателей	Тема 1.2. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	18
			Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениям и организации питания	Тема 1.3. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	18
			Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области	Тема 1.4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	18

			приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.		
					Всего
					72

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональный модуль и темы	Содержание практики	Объем в часах
<b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		
Тема 1.1. Управление персоналом в организациях питания	<p>1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).</p> <p>2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).</p> <p>3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p>	18
Тема 1.2. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<p>1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p> <p>3. Методика расчета основных производственных показателей</p> <p>4. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство</p> <p>5. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>6. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p> <p>6. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p>	18
Тема 1.3. Координация деятельности подчиненного персонала с	<p>1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.</p> <p>2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями</p>	18



другими службами и подразделениями	организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
Тема 1.4. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>1. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания.</p> <p>2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты</p> <p>3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p>4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подверженные контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции</p>	18
<b>Итого:</b>		<b>72</b>
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики по практике по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Производственная практика проводится на предприятиях города Махачкала на основе заключенных договоров. Производственная практика – это практическое применение навыков и умений студента на работе. В производственную практику заложены не только требования к правильному выполнению обязанностей специалиста, но и выстраивание коммуникаций с работниками предприятий, посетителями. Базами практики являются предприятия общественного питания Перец Групп: «Зеленое яблоко», «Сыроварня», «ТАО», «Паскуччи». на этих предприятиях обустроены специальные помещения. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### 3.2 Перечень информационного обеспечения обучения (учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

##### Основная литература:

Кустова И.А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / Кустова И.А.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106832.html> (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/106832>

2.Чиликина И.А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / Чиликина И.А.. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85992.html> (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/85992>

##### Дополнительная литература:

1.Елкин С.Е. Управление персоналом организации. Теория управления человеческим развитием : учебное пособие для СПО / Елкин С.Е.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 242 с. — ISBN 978-5-4488-0951-4. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100164.html> (дата обращения: 17.12.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100164>

2. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися технологических работ.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>  <b>Знать</b> □            понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения;            методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;            формы документов, порядок их заполнения;            виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; пищевые вещества и их значение для организма человека; процедуры и правила инвентаризации запасов;            методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;            периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;            микробиологию основных пищевых продуктов</p>	<p>«Отлично» – 5 баллов            Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> </ul> <p>умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Хорошо» – 4 балла            Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> </ul> <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p> <p>«Удовлетворительно» - 3 балла            Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении: устного вопроса</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зачета в виде:</li> <li>- устных ответов;</li> <li>- тестирования ;</li> <li>- оценки форм обслуживания посетителей</li> </ul>

<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p><b>Уметь</b> □</p> <p>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала)</p> <p><b>Практический опыт:</b></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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> </ul> <p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p> <p>«Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> </ul> <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
---	--	--