

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 1/12

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 2/12

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** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 3/12

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>страница</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 4/12

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа производственной практики по профилю специальности (далее программа практики) является составной частью профессионального модуля **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Базой практики является социальный партнер по направлению технология продукции общественного питания.

(место проведения практики)

### 1.2. Место практики в структуре рабочей программы профессионального модуля:

Производственная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.06 концентрированно.

### 1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

**Целью практики** является формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для освоения вида профессиональной деятельности:

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,

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 5/12

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 6/12

- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.;

**уметь:**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- 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 в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- 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;
- организовывать документооборот;

**знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 7/12

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;
- способы и формы инструктирования 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы практики:**

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, учебным планом и рабочей программой профессионального модуля.

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **36** часов по МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 8/12

### **1.5. Форма аттестации по практике:**

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 9/12

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Тематический план практики**

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
1.	Особенности организации работы коллектива исполнителей	<b>6</b>	оценка практической деятельности
2.	Планирование выполнения работ исполнителями	<b>6</b>	устный опрос, оценка практической деятельности
3.	Основы организации труда	<b>6</b>	оценка практической деятельности
4.	Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	<b>6</b>	оценка практической деятельности
5.	Формы документов и порядок их заполнения	<b>6</b>	оценка практической деятельности
6.	Защита практики: подготовить презентацию, отчет по практике.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	<b>д/зачёт</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 10/12

## 2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК. 06.01	Особенности организации работы коллектива исполнителей	Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания.	1	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	ПК 6.1. ПК 6.2.
		Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	1		
		Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах. Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия, организация работы специализированных цехов.	2		
		Организация работы и техническое оснащение производства. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях по производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, их характеристика, оснащение.	2		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК. 06.01	Планирование выполнения работ исполнителями	Планирование работы бригады в форме дневных заданий. Расчет численности производственных работников.	3	ОК 2 ОК 3 ОК 4	ПК 6.3.
		Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды).	3	ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК. 06.01	Основы организации труда	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4	ПК 6.4.
		Нормированный и ненормированный рабочий день.	2	ОК 5 ОК 6	
		Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Состав расходов на оплату труда	2	ОК 7 ОК 9	
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК. 06.01	Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	Порядок оформления и ведение табеля учета рабочего времени.	2	ОК 2 ОК 3	ПК 6.5.
		Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при	4	ОК 4 ОК 5	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 11/12

	платы	повременной и сдельной оплате труда, порядок начисления среднего заработка, оплата очередного отпуска.		ОК 6 ОК 7 ОК 9	
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК. 06.01	Формы документов и порядок их заполнения	Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно- материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4).	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	ПК 6.1. ПК 6.3.
		Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9).	2		
		Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП- 21). Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008	2		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК. 06.01	Защита практики: подготовить презентацию, отчет по практике.	заполнение отчетной документации; подготовка к защите по практике (отчет в виде презентации)	6	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9	ПК 6.5.
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
<b>ВСЕГО:</b>			<b>36</b>	<b>д/зачет</b>	

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист <b>12/12</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Информационное обеспечение:**

Основные источники:

1. Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2014. - 320 с..

Дополнительные источники:

2. Товб А.С., Ципес Г.Л. Управление проектами: стандарты, методы, опыт. – М.: ЗАО «Олимп – Бизнес», 2013. – 240 с.

#### **3.2. Материально-техническое обеспечение:**

- укомплектованная база практики: социального партнера, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся;
- договор.