

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 27.05.2025 17:38:29

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

Рабочая программа практики

ПП.06.01 Производственная практика по модулю

«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения Очная

Пятигорск, 2025

Рабочая программа производственной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1565, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:

1 преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Хапчаева Мадина Борисовна
фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы практики

1.1. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Производственная практика ПП.06.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 8 семестре.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель: закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения; приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи: формирование у студента общих и профессиональных компетенций; приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; проверка знаний, полученных при изучении ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Вид профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В ходе прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- разработки различных видов меню, разработки 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;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

уметь:

- разрабатывать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

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;
- 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.

обладать общими и профессиональными компетенциями

1.3. Трудоемкость освоения программы производственной практики:

Трудоемкость освоения производственной практики ПП.06.01 составляет 2 недели (72 часа.).

2. Результаты практики

Результатом производственной практики является:
освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты

	антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата практики
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. Структура и содержание программы практики

3.1. Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2 недели, 72 час.	8 семестр

3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержаниеосвоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Ознакомление с Уставом организации и питания.	Тема 1.Основные показатели производства. Основные положения, признаки организации(предприятия).	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	Тема 2. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания Тема 3 Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Тема 4 Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	Тема 5 Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	Тема 6 Классификация предприятий общественного питания	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о	Тема 7 Характеристика типов предприятий общественного питания	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4

материальной ответственности.			
Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	Тема 8 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	Тема 9 Услуги общественного питания, требования к ним.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Участие в проведении инвентаризации на производстве.	Тема 10 Заготовочные предприятия: виды, особенности деятельности	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.	Тема 11 Предприятия быстрого обслуживания.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	Тема 14. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.	Тема 16. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания. Особенности организации кафетерий.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.	Тема 19. Товароснабжение предприятий общественного питания	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Разработка различных видов меню.	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4

Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.	Тема 20. Организация договорных отношений с поставщиками.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	Тема 29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Оценка качества готовой продукции	Тема 33. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4
Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	Тема 40. Определение потребности в сырье и продуктах.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа производственной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров между организацией и СКФУ.

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению производственной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

1. Организация рабочих мест.
2. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
3. Подготовка к работе.
4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).

6. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
8. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования).
9. Сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
10. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
11. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
13. Организация хранения.
14. Самооценка качества выполнения задания (заказа).
15. Безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом.
17. Эффективное использование профессиональной терминологии.
18. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
19. Ознакомление с Уставом организации питания.
20. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
21. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
22. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
23. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
24. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
25. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
26. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
27. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
28. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
29. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
30. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
31. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
32. Разработка различных видов меню.

33. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
34. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
35. Оценка качества готовой продукции.
36. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПП.06.01 осуществляется в профильных организациях на основе договоров, может проводиться в учебных лабораториях СКФУ, предусмотренных ФГОС СПО.

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении производственной практики.

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз

2. Бобинкин, С.А. Психологические основы управления персоналом : учебное пособие / С.А. Бобинкин, Н.В. Филинова, Н.С. Акатова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет». Филиал в г. Клину. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 172 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9

3. Маслов, В.И. Стратегическое управление персоналом в условиях глобализации=Strategic Human Resource Management : Teaching Materials : учебное пособие / В.И. Маслов ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Факультет глобальных процессов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 156 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

Дополнительные источники:

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

Интернет-источники:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики в 8 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).