

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Мичуринский филиал**

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора

\_\_\_\_\_ Л.А.Панаскина

11.05.2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**для специальности  
143.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**(базовый уровень)**

**профессиональный модуль  
ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала»**

Брянская область  
2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)	11
5. ПРИЛОЖЕНИЯ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика (по профилю специальности) является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

### *Общие компетенции:*

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
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

*Профессиональные компетенции:*

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

## **1.2. Целии задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

*Иметь практический опыт:*

- 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:*

- 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 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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Кол- во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 06.01	Ознакомление с Уставом организации питания	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК 06.01	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 06.01	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 06.01	Участие в разработке новых фирменных блюд	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 06.01	Разработка различных видов меню	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК 06.01	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 06.01	Оценка качества готовой продукции	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
8	МДК 06.01	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
9	МДК 06.01	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
10	МДК 06.01	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика,

						отчет
11	МДК 06.01	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
12	МДК 06.01	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
13	МДК 06.01	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
14	МДК 06.01	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
15	МДК 06.01	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
16	МДК 06.01	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
17	МДК 06.01	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
18	МДК 06.01	Участие в принятии управленческих решений. Обобщение материала и оформление отчета	6	1-11	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>						
		<b>Всего:</b>	<b>108</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием и регистрами бухгалтерской отчетности для общественного питания:

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

#### **Основные источники(ОИ)**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

8. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — URL:<https://book.ru/book/943186> (дата обращения: 14.05.2022). — Текст : электронный.

11. Михайлова, Л.Л., Организация документационного обеспечения управления и функционирования организаций : учебное пособие / Л.Л. Михайлова. — Москва : КноРус, 2022. — 211 с. — ISBN 978-5-406-09090-9. — URL:<https://book.ru/book/942442> . — Текст : электронный.

12. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях



общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. — URL:<https://book.ru/book/943632> . — Текст : электронный.

13. Костюкова, Е.И., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Е.И. Костюкова, О.В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-406-09541-6. — URL:<https://book.ru/book/943188> . — Текст : электронный.

14. Пустынникова, Е.В., Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Е.В. Пустынникова. — Москва : КноРус, 2022. — 231 с. — ISBN 978-5-406-09392-4. — URL:<https://book.ru/book/>. — Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники(ДИ):**

1. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL:<https://book.ru/book/943193> . — Текст : электронный.

2. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL:<https://book.ru/book/943619> . — Текст : электронный.

3. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2. — URL:<https://book.ru/book/943194> . — Текст : электронный.

4. Гареев, Р.Р., Организация работы службы питания гостиничных предприятий : учебное пособие / Р.Р. Гареев, А.Ф. Павлюченков. — Москва : КноРус, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-406-09195-1. — URL:<https://book.ru/book/942805> . — Текст : электронный.

5. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8248-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173795> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Беляев, В.И., Основы маркетинга сферы услуг : учебник / В.И. Беляев, М.М. Бутакова, Е.В. Бутакова, О.Н. Пяткова. — Москва : КноРус, 2022. — 215 с. — ISBN 978-5-406-09516-4. — URL:<https://book.ru/book/943172> . — Текст : электронный.

7. Носова, С.С., Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2022. — 312 с. — ISBN 978-5-406-09938-4. — URL:<https://book.ru/book/943948> . — Текст : электронный.

8. Новикова, Е. В. Приготовление кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е.В. Новикова. — Москва : КноРус, 2022. — 578 с. — ISBN 978-5-406-09553-9. — URL:<https://book.ru/book/943823> . — Текст : электронный.

9. Славянский, А.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А.А. Славянский, ; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2022. — 182 с. — ISBN 978-5-406-08354-3. — URL:<https://book.ru/book/942089> . — Текст : электронный.

### **Интернет – ресурсы (И-Р):**

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru> . – Дата обращения: 18.04.2022. - Заглавие с экрана.
2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.friro.ru> . – Дата обращения: 18.04.2022. - Заглавие с экрана.
3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru> . – Дата обращения: 18.04.2022. - Заглавие с экрана.
4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru> . – Дата обращения: 18.04.2022. - Заглавие с экрана.

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности) – выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики
- организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по производственной практике (по профилю специальности) является отчет, который должен состоять из:

Приложение 1. Индивидуальное задание на практику.

Приложение 2. Титульный лист отчета по практике.

Приложение 3. Дневник прохождения практики.

Приложение 4. Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (Планирование работы структурного подразделения и ведение хозяйственной деятельности)

Приложение 5. Аттестационный лист освоения профессиональных компетенций

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачёт, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом аттестационного листа, характеристики и отчета.

<b>Результаты обучения(освоенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за действиями обучающегося вовремя практики. Экспертная оценка выполнения практических работ вовремя практики(аттестационный лист). Отчет.
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

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является отметка (зачтено) или (не зачтено).

Критерии оценки содержания отчета по производственной практике (по профилю специальности):

**Зачет:** Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

**Незачет:** Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождения тестирования.

### **Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и овладению общих и профессиональных компетенций:

*Общие компетенции:*

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
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

*Профессиональные компетенции:*

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.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с организацией работы структурного подразделения.

**Виды работ:**

- 1. Ознакомление с Уставом организации питания
- 2. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации
- 3. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции
- 4. Участие в разработке новых фирменных блюд
- 5. Разработка различных видов меню
- 6. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов
- 7. Оценка качества готовой продукции
- 8. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала
- 9. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт
- 10. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов
- 11. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов
- 12. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания
- 13. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья
- 14. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству
- 15. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров
- 16. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
- 17. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
- 18. Участие в принятии управленческих решений

**Результаты прохождения производственной практики (по профилю специальности):**

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение вида профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего**  
**образования «Брянский государственный аграрный университет»**  
 Мичуринский филиал

Утверждаю:  
 Зам. директора по ПО и АХР  
 \_\_\_\_\_ Мамынова Н.С.  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Задание**  
**на производственную практику (по профилю специальности)**

Ф.И.О.обучающегося \_\_\_\_\_  
 Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_  
 Профессиональный модуль: ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»  
 Место практики: \_\_\_\_\_  
 Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: 108 ч.

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):**

1	Ознакомление с Уставом организации питания
2	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации
3	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции
4	Участие в разработке новых фирменных блюд
5	Разработка различных видов меню
6	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов
7	Оценка качества готовой продукции
8	Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала
9	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт
10	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов
11	Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов
12	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания
13	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья
14	Ознакомление с порядком заполнения документов по производству
15	Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров
16	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений

17	Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда
18	Участие в принятии управленческих решений. Обобщение материала и оформление отчета

**Индивидуальное задание** (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т.д.)

---

**За период практики студент должен:**

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
  - Титульный лист;
  - Задание на практику;
  - Аттестационный лист;
  - Характеристика;
  - Дневник прохождения практики;
  - Текстовая часть отчета;
  - Список литературы;
  - Фотоотчет (по возможности).

**Задание выдал руководитель практики**

**(от образовательной организации):** \_\_\_\_\_

*(подпись)*

*(ФИО)*

**Согласовано: руководитель практики от профильной организации**

---

**(должность, фамилия, имя, отчество)**



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Брянский государственный аграрный университет»  
Мичуринский филиал

**ОТЧЕТ**  
по производственной практике (по профилю специальности)  
на предприятии

Профессиональный модуль

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

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента (ки) группы \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка \_\_\_\_\_

Брянская область  
202\_\_

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ  
Мичуринский филиал**

**ДНЕВНИК  
прохождения производственной практики  
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю  
**ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

студента (ки) группы \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: \_\_\_\_\_

Брянская область

202\_\_

**Дневник прохождения  
производственной практики (по профилю специальности)**

по профессиональному модулю  
**ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата	Содержание работы
1	

Руководитель практики  
от профильной организации,

\_\_\_\_\_

*Должность*

\_\_\_\_\_

*(подпись)*

\_\_\_\_\_

*(Фамилия, инициалы)*

М.П.

## ХАРАКТЕРИСТИКА

### на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

#### 1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ неосвоена)
ОК1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК9.	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	

- Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности: \_\_\_\_\_
- Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются): \_\_\_\_\_
- Рекомендация по результатам прохождения практики (зачет/незачет): \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессиональный модуль	ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
Место практики	
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме <u>108</u> ч.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/не освоена)
ПК6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

М.П.

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_  
Подпись Ф.И.О.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (по профилю специальности)**  
**по ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

от 11.05.2022 г.

Организация – разработчик рабочей программы производственной практики (по профилю специальности), на 2022-2023 учебный год, Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ  
с о г л а с о в ы в а е т:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

**СОГЛАСОВАНО:**

ООО «Августин»

Менеджер зала \_\_\_\_\_ Щеглюк Ю.Ю.

МП

**СОГЛАСОВАНО:**

ООО «Империя вкуса»

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Новиков А.А.

МП

**СОГЛАСОВАНО:**

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -1»

Менеджер по персоналу \_\_\_\_\_ Прокопенко Н.Н.

МП

**СОГЛАСОВАНО:**

АО «Корпорация ГРИНН», филиал «Гипермаркет ЛИНИЯ -2»

Менеджер по персоналу \_\_\_\_\_ Самородская О.В.

МП