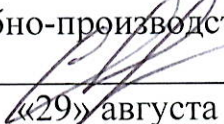


Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 С.Ф. Бегунова
«29» августа 2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Новосибирск,
2025 г.

Рабочая программа учебной практики **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»).


Разработчики:

Бурматова Светлана Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории;
Щербакова Н.В, преподаватель высшей квалификационной категории;

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией экономических дисциплин

Протокол № 1 от «18» августа 2025 года

Председатель цикловой комиссии

 О.В. Бессараб

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	9
4.	УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.	15

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт в:

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;

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 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. Рекомендуемое количество часов на учебную практику: 1 неделя, 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие (ОК) компетенции

Код	Наименование результатов 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 Российской Федерации 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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках."

Профессиональные (ПК) компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК6. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Код формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, недель)	Сроки проведения
1	2	3	4
ОК 1-11, ПК6.1-6.5	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1 неделя (36 часов)	с _____ по _____

3.2. Содержание практики

Вид деятельности	Вид работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)

<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Ознакомление с отраслевые особенности организаций питания</p> <p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	<p>Ознакомление с отраслевые особенности организаций питания</p> <p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемост и сырья и продуктов</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p>	<p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ.08 Организация кооперативного дела и предпринимательства</p> <p>УД Психология общения</p> <p>УД Метрология и стандартизация</p>	<p>36</p>
--	--	---	---	-----------

	<p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, продаваемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p>	<p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, продаваемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p>		
ИТОГО				36 часов

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Программа учебной практики (по профилю специальности);
- Аттестационный лист по практике (если на базе предприятия)
- Положение об учебной практике (по профилю специальности).

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Учебная практика ПМ 06 **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** проходит в учебном кулинарном цехе, в учебном кондитерском цехе., в которых студенты решают сквозную кейс-ситуацию на материалах сквозной задачи. Решая её студенты максимально имитируют деятельность специалиста. Учебная практика организуется таким образом, чтобы студент получил возможность отработать все виды работ, предусмотренные Программой практики.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Нормативно – правовые акты:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности РФ. Утв. приказом Минфина от 29.07.98 г. № 34н.
5. Положение по бухгалтерскому учету “Учет материально-производственных запасов” ПБУ 5/01.
6. Положение по бухгалтерскому учету “Бухгалтерская отчетность организации” ПБУ 4/99.
7. Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств. Утв. приказом Минфина РФ от 13.06.95г. № 49.
8. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 №402-ФЗ

Основные источники:

1. Ю.А. Бабаев Ю.А ., Петров А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие / - М.: ИНФРА-М, 2022. - 352 с.
2. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: 2—е изд. перераб. И доп. – Москва: издательства Юрайт, 2021г. – 390 с.
3. Богаченко В.М. Бухгалтерский учет: Учебник. Гриф МО - РнД.: Феникс, 2023.- 512 с.
4. Басховский, Л.Е. Менеджмент: учеб. пособие / Л.Е. Басховский. – М.: ИНФРА-М, 2021г.- 504с.
5. Виханский, О. С. Менеджмент : человек, стратегия, организация, процесс: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. – М.: МГУ, 2020 г.- 345с.
6. Герчикова, И.Н. Менеджмент: учебник /И.Н. Герчикова. – Изд. 2-е, перераб. и доп. - М.: Банки и биржи,. – 2024 г. – 178с.
7. Иванова Н.В. Бухгалтерский учет: Гриф МО . - М.: Академия, 2023.-336с
8. Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб. пособие . – М.: Форум: ИНФРА-М, 2021г.- 304с.
9. Косьмин А.Д. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования/ А.Д. Косьмин, Н.В. Свитницкий, Е.Н. Косьмина. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 . – 208с.
10. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2023. - 464 с

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания. – Мн.: Новое знание, 2023. – 344с.
2. Николаева Г.А., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: Приор, 2021.
3. Пешкова Т.А. Экономика отрасли: торговля и общественное питание. – М.: Альфа – М, 2024.- 284с.
4. Экономика предприятий торговли и общественного питания / Под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой. – М.: КНОРУС, 2024. – 324с.
5. Петров А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2022. — 348 с.
6. Журнал «Питание и общество».
7. Главбух: практический журнал для бухгалтера / учредитель Консультационно-финансовый центр «Аktion». – Москва: ЗАО «Аktion-Медиа» – 2 раза в месяц

Интернет-ресурсы

1. http://www.top-personal.ru/img/top_logo.gif - журнал Управление персоналом
2. <http://www.aup.ru/stp/img/ml.gif> - административно - управленческий портал
3. <http://sup.pro-personal.ru/bitrix/templates/sup/images/logo.gif> - справочник по управлению персоналом
4. <http://www.glavbukh.ru/> официальный сайт журнала «Главбух»
5. <http://foodis.ru/> - общепит: информационный сайт
6. <http://100menu.ru/> Электронный сборник рецептур, для предприятий общественного питания
7. <http://www.restology.ru/> Калькуляция блюд кафе, ресторанов, общепита
8. <http://foodcost.ru/services/> Кулинарные сервисы и готовые технико-технологические карты блюд

4.4. Требования к руководителям практики:

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

Во время прохождения практики студенты соблюдают и выполняют все требования, действующие на предприятии, Правила внутреннего трудового распорядка, проходят инструктажи по технике безопасности и пожарной безопасности.

Общее организационное руководство учебной практикой осуществляется цикловой комиссией. Ответственность за организацию практики возлагается на специалистов в области управления, назначенных руководством предприятия.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. В рабочий период:

- в полном объеме и добросовестно выполнять индивидуальное задание, выданное руководителем практики;
- систематически отчитываться перед руководителем о выполняемых заданиях.

2. На заключительном этапе:

К студенту, не выполнившему программу практики и задание в установленный срок, получившему отрицательный отзыв руководителя или неудовлетворительную оценку при защите, направляется на повторное прохождение практики.

Разработчики:

ЧПОУ «НКТ имени А.Н. Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»

преподаватель высшей
квалификационной категории

С.И.Бурматова

преподаватель высшей
квалификационной категории

Н.В.Щербакова

