

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.08.2026 11:41:07
Уникальный программный идентификатор:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Директор политехнического колледжа
ФГБОУ ВО «МГТУ»

З.А. Хутыз
« » 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование междисциплинарного курса МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

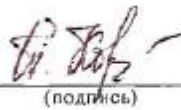
Майкоп – 2026

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

преподаватель высшей категории

од



(подпись)

С.П.Ковальшина
О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

26» 06. 2026 г.



(подпись)

С.К. Шишхова
О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

ам. директора по учебной работе

26» 06. 2026 г.



(подпись)

Ф.А. Топольян

одпись)

О. Фамилия

Руководитель практик
политехнического колледжа ФГБОУ
ВО «МГТУ»

«26» 06. 2026 г.



(подпись)

М.И.Колесников
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1 Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (далее – производственная практика) является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, которая обеспечивает практико-ориентированную подготовку обучающихся.

1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы.

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности организация производства продукции питания для различных категорий потребителей:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 –в разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;

ПО2 –в 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;

ПО3 –в презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ПО4 –в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПО5 –в координации деятельности подчиненного персонала;

ПО6 –в организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

ПО7 –в контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;

ПО8 –в проведении инвентаризации запасов;

ПО9 –в планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

ПО10 –в контроле качества выполнения работ;

ПО12 –в организации текущей деятельности персонала;

ПО13 –в планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;

ПО14 –в инструктировании, обучении на рабочем месте;

ПО15 –в оценке результатов обучения.

Уметь:

У1 - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

У2- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

У3- организовывать рабочие места различных зон кухни;

У4- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

У5- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

У6- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У7- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

У8- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

У9- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

У10- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

У11- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

У12- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

У13- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

У14- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

У15- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

У16- организовывать документооборот.

- формирование профессиональных компетенций:

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

- формирование общих компетенций:

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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- приобретение практического опыта:

1.3. Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно урок учебной практики включает три элемента: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов урока).

1.4. Место проведения учебной практики:

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

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часов.

Учебная практика проводится концентрированно.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**

2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

№ занят ия	Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		72
1	Тема 1. Изучение основных правил техники безопасности.	6
2	Тема 2. Организация рабочего места и ТБ при работе на предприятиях общественного питания	12
3	Тема 3 Технология организации работы структурного подразделения компании	6
4	Тема 4. Должностные инструкции персонала предприятий общественного питания	6
5	Тема 5. Планирование деятельности структурного подразделения.	6
6	Тема 6. Управление персоналом в организациях питания	30
7	Тема 7. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	4
	Сдача дифференцированного зачета.	2

2.2.Содержание обучения по учебной практике

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
МДК 06.01 ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА		72
	Учебная практика Виды работ	
Тема 1. Изучение основных правил техники безопасности.	1. Изучение норм и правил поведения в отдельных службах и на предприятии в целом во время прохождения практики. 2. Изучение содержания программы учебной практики по оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, целями и задачами, порядком ее проведения, документацией, с графиком практики. Выдача индивидуального задания. 3. Прохождение инструктажа по технике безопасности (регистрация в журнале).	6
Тема 2. Организация рабочего места и ТБ при работе на предприятиях общественного питания	1. Требования, предъявляемые к организации безопасного рабочего места. Специальная оценка условий труда.	6
	2. Требования к рабочему месту работников общественного питания. Требования к организации рабочего места шеф-повара. Микроклимат. Перерыв на обед. Пожарная безопасность	6
Тема 3 Технология организации работы структурного подразделения компании	1.Изучить организационно-правовые документы турфирмы. 2.Составить «древо целей» организации. 1.Овладеть навыками сбора информации о деятельности организации иотдельных ее подразделений. 2. Ознакомление с должностными обязанностями персонала предприятий общественного питания	6
Тема 4. Должностные инструкции персонала предприятий общественного питания	1.Изучить должностные инструкции директора, шеф-повара, кондитеров, пекарей, других производственных работников и	6
Тема 5. Планирование деятельностиструктурного подразделения.	1.Разработать регламент работы отдела предприятия общественного питания на месяц. 2.Изучить работу персонала и предложить пути совершенствования поуправлению персоналом предприятия общественного питания (кафе, ресторана, столовой)	6
Тема 6. Управление персоналом в организациях питания	1. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	6
	2. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	6

	3. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	6
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	6
	5. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	6
Тема 6. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания. Разработка презентации.	4
Сдача дифференцированного зачета.		2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Перечень информационного обеспечения обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1.Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

2.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

3.Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/942771>

4.Пукалина, Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник / Н.Н. Пукалина. - Москва: Академия, 2018. - 304 с.

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :

Электронные издания (ресурсы):

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

2 <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

3 <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

4 <http://www.creative-chef.ru/>

5 <http://www.gastromag.ru/>

6 <http://www.horeca.ru/>

7 <http://novikovgroup.ru/>

8 <http://www.cafemumu.ru/>

9 [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

10 [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

11 [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

12 <http://www.aup.ru/books/m21/>

13 <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПО1 -в разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; ПО2-в 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; ПО3- в презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков ПО4- в осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ПО 10 - контроле качества выполнения работ; ПО11-организации текущей деятельности персонала; ПО12-планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей ПО13-инструктировании, обучении на рабочем месте;	Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики; - полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний и умений; - высокий уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через: - активное участие в выполнении работ; - комплексное применение теоретических знаний на практике; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - правильность ведения дневника практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность/пунктуальность/отзывчивость; - умение реагировать на критику.

ПО14-оценке результатов обучения	- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; - хороший уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики; - небрежное оформление отчёта и дневника; - несвоевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом	
---	--	--

	своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; - удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки; - собран незначительный объем информации для написания отчета по практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях: - отсутствие аттестационного листа; - отрицательный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики; - несвоевременность представления дневника практики и отчёта по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; - низкий уровень его профессиональной подготовки;	
--	---	--

	- отсутствие отчета по практике	
--	---------------------------------	--

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем производственной практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся может оформить графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии предоставления обучающимся результатов прохождения практики от организации и политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций и профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.