

**Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «РМТ»

\_\_\_\_\_ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
производственной практики**

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

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе основного общего образования

Согласована  
методической цикловой комиссией  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Принята  
методическим советом  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля:

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

### 1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

### 2. Задачи производственной практики:

- формирование у студентов общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении междисциплинарных курсов;
- освоение производственных технологических процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятиях.

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	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
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

Код	Наименование 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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной

	деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате прохождения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню,
- 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 деятельности подчиненного персонала с учётом 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.

#### **4. Место производственной практики в структуре ОПОП**

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

#### **5. Формы проведения производственной практики**

Производственная практика проводится на базе предприятий общественного питания и партнёров – концентрированно.

#### **6. Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика проводится на 4 курсе городского округа Ревда и Свердловской области.

Время проведения практики определяется календарным учебным графиком. Планируемый период проведения учебной практики – 8 семестр 2021-2022 учебного года.

Управление и контроль производственной практики осуществляет руководитель практики.

#### **7. Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю**

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Общая трудоемкость производственной практики по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 108 часов (3 недели).

#### **ПП. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

Раздел производственной практики	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объём часов	Коды ПК и ОК

1	<p>Инструктаж по Технике безопасности и Охране труда.  Отраслевые особенности организаций питания.  Ознакомление с Уставом организации питания.  Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.  Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p>	14,4	ОК 1-10
2	<p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.  Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.  Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.  Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.  Разработка различных видов меню.  Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.  Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.  Оценка качества готовой продукции.  Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.  Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.  Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.  Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	14,4	ОК 1-10
3	<p>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.  Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.  Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.  Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.  Участие в проведении инвентаризации на производстве.  Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.  Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.  Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	14,4	ОК 1-10
4	<p>Управление персоналом в организациях питания.  Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.  Анализ отличительных особенностей профессиональных</p>	14,4	ОК 1-10

	требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолога).		
5	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.	14,4	ОК 1-10
6	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёме товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.	14,4	ОК 1-10
7	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	14,4	ОК 1-10
8	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	7,2	ОК 1-10
	<b>ИТОГО</b>	108	

### **8. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика обучающихся проводится в

предприятиях общественного питания на основе договоров между образовательной организацией и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Администрацией профильной организации назначается наставник. Он должен оказывать обучающемуся индивидуальную помощь в овладении им практическими навыками и умениями при выполнении видов работ, предусмотренных рабочей программой; Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах, выполняя работы, согласно основному виду деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

**По итогам производственной практики обучающиеся предоставляют следующие формы отчетности:**

- дневник практики, подписанный руководителем практики от колледжа и руководителем-наставником практики от предприятия/организации, (приложение 1);
- аттестационный лист – (приложение 2);
- характеристика с места практики, подписанная руководителем-наставником практики от предприятия/организации (приложение 3);
- отчет по практике (приложение 4).

**Формой промежуточной аттестации производственной практики является - дифференцированный зачет.**

Обучающиеся, не выполнившие без уважительных причин требования программы практики или получившие отрицательную отметку, до Государственной итоговой аттестации не допускаются.

## **9. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной (по профилю специальности) практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики. Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения профессиональный уровень и квалификация которых соответствует требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагоги, осуществляющие реализацию производственной практики должны иметь уровень квалификации по рабочей профессии или специальности выше, чем уровень

квалификации, предусмотренной ФГОС СПО для выпускников данной основной образовательной программы. Педагогические работники, реализующие производственную (преддипломной) практику, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника (указать из ФГОС), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## **10. Информационное обеспечение реализации программы**

### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 1 – М.: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. 2014
19. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. 2012
20. Басенко В.П., Жуков Б.М., Романов А.А. Организационное поведение: современные аспекты трудовых отношений: учебное пособие для вузов. 2012
21. Социальная и экономическая эффективность управления персоналом в организации: пособие/науч. ред. М.Г. Синякова. 2013
22. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальный документ. 2012
- (Электронные)*
- <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
- [http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)
- <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
- <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.gastromag.ru/>
- <http://www.horeca.ru/>
- <http://novikovgroup.ru/>
- <http://www.cafemumu.ru/>
- [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
- [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
- [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
- <http://www.aup.ru/books/m21/>
- <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

Министерство образования и молодежной политики  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

**ДНЕВНИК**  
**по учебной/ производственной практике**

Студент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(инициалы, фамилия) (подпись)

Группа 415-ТП/17

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики:

от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:

от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Руководитель практики:

от техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П., должность Ф.И.О. Подпись

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ревда

2020

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО студента

Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю

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

в объеме 108 часов с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

*(наименование организации, юридический адрес)*

#### Виды и качество выполнения работ

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично)
1	<p>Инструктаж по Технике безопасности и Охране труда</p> <p>Отраслевые особенности организаций питания.</p> <p>Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p>	14,4	
2	<p>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд.</p> <p>Составление акта проработки.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</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>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p>	14,4	

3	<p>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p> <p>Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p>	14,4	
4	<p>Управление персоналом в организациях питания.</p> <p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолога).</p>	14,4	
5	<p>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	14,4	
6	<p>Расчет основных производственных показателей.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения.</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения.</p>	14,4	

	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.		
7	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.	14,4	
8	Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.	7,2	
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	

Итоговая оценка по практике: \_\_\_\_\_ —  
Руководитель практики от ГАПОУ СО «РМТ» \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись)  
Ответственное лицо от организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись)

М. П. (организации-базы практики)

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
на студента ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

(Ф.И.О.)

группа 415-ТП/17

по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

(код и наименование профессии)

За время прохождения производственной практики

с \_\_\_\_\_ года по \_\_\_\_\_ года

в \_\_\_\_\_

(название организации)

Выполнил(а) работы в соответствии с квалификацией: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»

**Показатели выполнения производственных заданий:**

уровень теоретической подготовки

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

качество выполненных работ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

трудова́я дисциплина и соблюдение техники безопасности

\_\_\_\_\_

Выводы и предложения

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рекомендации по итогам освоения ОПОП по специальности СПО – **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**По результатам производственной практики:**

- рекомендуем присвоить /не присвоить квалификацию «Специалист по Поварскому и кондитерскому делу»  
(нужное подчеркнуть)

кондитерскому делу»

-рекомендуем присвоить \_\_\_\_\_ квалификационный разряд по профессии «Повар»

(профессиональный модуль «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии «Повар»).

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_

должность

подпись

ФИО

М.П.

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области  
Государственное автономное образовательное учреждение среднего  
профессионального образования Свердловской области  
«Ревдинский многопрофильный техникум»

43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

## ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Разработал(а):

---

Студент (ка) группы 415-ТП/17

Руководитель:

---

преподаватель

Ревда

20\_\_