

**Аннотация к рабочей программе практической подготовки
(учебной и производственной практики)**

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе ФГОС.

Разработчики: Маринюк И.А., мастер производственного обучения, первая кв. категория, Абдрахманова Э.Ф., мастер производственного обучения, первая кв. категория

Программа учебной практики состоит из 5 тем:

1. Структура производства предприятия практики.
2. Организация работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, производственных вспомогательных помещений.
3. Оперативное планирование производства работы производства.
4. Оперативное планирование производства работы производства.
5. Организация работы трудового коллектива.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы 36 часов.

Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

Программа производственной практики состоит из 5 тем:

1. Особенности деятельности и классификация предприятия практики.
2. Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация.
3. Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация
4. Организация труда и управления на предприятии практики
5. Основные экономические показатели деятельности предприятия практики.

Рабочая программа содержит требования к минимальному материально-техническому обеспечению, список основной и дополнительной литературы, интернет-источники.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы 36 часов.

Итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

Зам директора по НМ _____ Е.В. Табарова

Председатель ЦМК «Технология продукции
общественного питания» _____ А.Н. Ротанова