

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»  
Колледж сервиса и дизайна

ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

период с «11» марта 2026 года по «24» марта 2026 года

ООО "Джи1 Интертеймент" г. Артем

Студент группы СОПК-22-1  М.С. Ольховой

Руководитель практики  И.В. Мокшина  
подпись

Отчет защищен:  
с оценкой

5 (отлично)

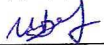
Владивосток 2026

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»  
Колледж сервиса и дизайна


СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК

 /И.В. Мокшина/  
« 13 » 01 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 /О. В. Дубровина/  
« 13 » 01 2025г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**по производственной практике**  
**(по профилю специальности)**

Студент(ка) Ольховой Матвей Сергеевич  
*Фамилия Имя Отчество*

обучающийся на IV курсе,  
группа СОПК-21-1,

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
направляется на производственную практику (по профилю специальности)  
по профессиональному модулю

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:  
в объеме 72 часа

в период с 12.03. 2025 г. по 25.03.25 г.

в организации ООО "Джи1 Интертеймент"  
*наименование организации, юридический адрес*

Виды и объем работ в период производственной практики (по профилю специальности):

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1	Изучить структуру управления предприятием. Должностные инструкции производственного персонала.	10
2	Изучение организации хранения сырья, полуфабрикатов в предприятии.	12
3	Ценовая политика в предприятии. Условия проведения инвентаризации.	8
4	Оформление документации	6
	Защита практики	

Срок сдачи отчета по практике « 25 » 03 2025г.

Руководитель практики от ОУ

Согласовано:

Руководитель практики от предприятия

/И.В. Мокшина/



/ Кобзарь Л.С.

## Содержание

Введение	3
1 Структура управления предприятием	4
2 Организация хранения сырья, полуфабрикатов в предприятии	6
3 Ценовая политика в предприятии. Условия проведения инвентаризации	7
4 Заключение	11
Список использованных источников	12
Приложение А. Стикер «Использовать в первую очередь»	13
Приложение Б. Кондитерский цех казино «Tigre de Cristal»	14

## Введение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проходит в ООО «ДЖИ1 Интертеймент» по адресу г. Артем Бухта Муравьиная, 73, и направлена на развитие уже полученных умений по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Руководство кондитерским цехом осуществляет заведующая производством (шеф-кондитер), которая выполняет функции начальника цеха. В ее обязанности входит: ознакомление персонала с ассортиментом выпускаемых изделий, распределение сырья между работниками, контроль технологического процесса приготовления кондитерских изделий, проверка качества готовой продукции, ведение производственной документации.

В течение производственной практики мною будет выполнена следующая работа:

- Освоить техники организации и контроля текущей деятельности персонала

В данной работе передо мной поставлены следующие задачи и цели:

- Изучить структуру управления предприятием и должностные инструкции производственного персонала;
- Изучить организацию хранения сырья, полуфабрикатов в предприятии;
- Изучить ценовую политику в предприятии и условия проведения инвентаризации.

В современной ресторанной индустрии, характеризующейся острой конкуренцией и непрерывной эволюцией стандартов сервиса и контроля качества, грамотное управление персоналом выходит на первый план как критически важный элемент успешного функционирования заведения.

На фоне динамично меняющихся потребительских ожиданий, ужесточения регуляторных требований и роста требований к сервису владельцы ресторанов сталкиваются с многогранным комплексом управленческих задач. Среди них особое значение приобретает система управления человеческими ресурсами, охватывающая:

- линейный персонал (повара, официанты, бармены, хостес);
- административный состав (управляющие, менеджеры, бухгалтеры);
- собственников и совладельцев бизнеса как непосредственных участников

операционного процесса [1], [2], [3].

## 1 Структура управления предприятием

Организационная структура – это целостная совокупность производственных и управленческих подразделений ПОП, объединенных единством целей, совместным использованием различных ресурсов и наличие единого административного органа управления.

В зависимости от особенностей строения, хозяйственной деятельности и других факторов в общественном питании применяются линейная, линейно-функциональная, программно-целевая структуры управления.

Линейная структура управления характеризуется тем, что все функции сосредоточены в линейных звеньях, и каждый работник подчиняется одному руководителю и получает указания только от одного руководителя. Это исключает получение подчиненными противоречивых и не увязанных между собой заданий и распоряжений, повышает ответственность руководителей за результаты работы. Недостатком этой структуры является то, что каждый из органов управления имеет относительно небольшие возможности решения функциональных проблем, требующих специальных знаний. Применение линейной структуры оправдано на небольших предприятиях общественного питания.

Линейно-функциональная структура основана на тесном сочетании линейных и функциональных связей в аппарате управления. Она обеспечивает такое разделение труда, при котором линейные звенья принимают решения и управляют, а функциональные – консультируют, информируют, координируют и планируют хозяйственную деятельность. В основу организации функциональных действий положен линейный принцип. Линейно-функциональная структура применяется на крупных предприятиях, объединениях общественного питания. Линейно-функциональная структура аппарата управления освобождает руководителя от целого ряда функций, для выполнения которых есть квалифицированные специалисты. Однако она имеет ряд недостатков. В сложных производственных системах, располагающих разветвленными функциональными службами, усложняется задача руководителя по эффективной координации их деятельности даже при наличии штата заместителей. Линейно-функциональная структура характеризуется также слабыми горизонтальными связями между функциональными отделами. Поэтому часто некоторые аналогичные функции управления осуществляют недостаточно согласованно.

Наиболее эффективное решение проблемных задач обеспечивает применение программно-целевой структуры управления, которая основывается на комплексном управлении всей производственной системой, ориентированной на определенную цель. Основу программно-целевой структуры составляют специально созданные органы

управления, которые осуществляют организационное и специализированное руководство выполнением целевой программы. Использование программно-целевого управления обеспечивает своевременное внедрение эффективных научно-технических разработок в производство и управление, освобождает вышестоящих руководителей от функций оперативного руководства посредством приближения органов управления программами к исполнителям и создание прямых горизонтальных связей между ними, позволяют использовать более эффективную систему контроля за выполнением работ по программе. К видам программно-целевого управления, применяемым в организациях, предприятиях общественного питания, относят управление по проекту.

На предприятии, где я прохожу производственную практику используется линейная структура управления. Так за каждым департаментом закреплен свой супервайзер – управляющий. В департаменте кухни их несколько, у поваров это шеф и шеф-кондитер, а у стюардов – супервайзер стюардов.

## 2 Организация хранения сырья, полуфабрикатов в предприятии

Сырьё — продукты, из которых производят кулинарную продукцию. Некоторые правила хранения сырья на предприятии:

Использовать тару производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны). При необходимости тару переукладывают в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

Оборудовать холодильные камеры стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Соблюдать температурный режим для каждого вида продукции. Например, в кладовых для хранения сухих продуктов поддерживают температуру около  $15^{\circ}\text{C}$  и относительную влажность воздуха около 60–65%.

Сохранять маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта.

Полуфабрикаты — продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности. Некоторые правила хранения полуфабрикатов:

Соблюдать температурный режим для разных групп продуктов. Например, замороженные полуфабрикаты хранят при температуре от  $-18^{\circ}\text{C}$  до  $-24^{\circ}\text{C}$ , охлаждённые — от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .

Не хранить вместе (правило товарного соседства) сырые продукты и готовые блюда — повышается риск перекрёстного загрязнения, фрукты и овощи рядом с мясом и рыбой, картофель и лук вместе.

Маркировать продукты с указанием срока годности и даты вскрытия упаковки, используя принцип «первым пришло — первым ушло» (FIFO).

Не перегружать холодильники — воздух должен циркулировать свободно для лучшего охлаждения продуктов [4], [5].

На предприятии ООО «ДЖИ 1 Интертейнмент» существует несколько складов и холодильных камер для сырья. А для маркировки полуфабрикатов используются специальные стикеры. А для полуфабрикатов срок реализации вот-вот подойдет к концу

используют специальные наклейки с надписью: «Использовать в первую очередь» (Приложение А).

### 3 Ценовая политика в предприятии. Условия проведения инвентаризации

Для оценки качества готовой продукции в общественном питании на предприятиях используют систему бракеража и органолептический метод.

Процесс ценообразования в общественном питании имеет свои особенности, связанные со спецификой деятельности отрасли. Как правило, в основе цены на продукцию или услугу лежит себестоимость на производство данной продукции или услуги. Но в общественном питании себестоимость единицы продукции не рассчитывается, так как по товарному учёту не имеется издержек. Поэтому на продукцию предприятий общественного питания устанавливается сразу продажная цена на изделие, которая и выступает как розничная цена. Продажная цена на единицу изделия в предприятиях общественного питания устанавливается с помощью калькуляции. При этом калькуляция может осуществляться ежедневно. Это связано с неоднородностью состава сырья и продуктов, которые используют для приготовления блюд, с широким ассортиментом данного сырья и т.д. В основе калькуляции продажной цены лежит выбор калькуляционной единицы. В зависимости от выбора этой единицы в предприятиях общественного питания могут применять два метода расчета продажных цен на единицу изделия:

- 1 Цена устанавливается с помощью прибавления наценки к стоимости сырьевого набора, входящего в блюдо или изделия.

- 2 Цена устанавливается с помощью прибавления наценки к отдельным видам сырья, входящим в данное блюдо или изделие.

Наиболее широко в предприятиях общественного питания применяется первый способ ценообразования. Калькуляция продажной цены осуществляется в расчете на 100 порций и методика расчета следующая:

- 1 Исходя из рецептуры блюд, определяющей общий расход сырья в расчете на 100 порций, включая специи, по ценам покупки сырья у поставщиков.

- 2 В соответствии с установленным на предприятии размером наценки на сырье и товары рассчитывается сумма наценки в рублях, которая прибавляется к стоимости сырьевого набора.

- 3 Рассчитывается сумма НДС на продукцию собственного производства. Для этого установленный размер НДС умножают на стоимость сырьевого набора с наценкой. Полученная сумма НДС прибавляется к стоимости сырьевого набора с наценкой и рассчитывается конечная стоимость 100 порций. И далее цена одной порции.

Цены на блюда в предприятиях общественного питания могут устанавливаться и другими способами. В частности, цены на блюда в ресторанах, например, определенного класса устанавливаются на основе заданных пропорций между основными элементами цены.

Расширение межгосударственных связей в экономической, социальной и культурной сферах, активизация туристической деятельности предполагают расширение и модернизацию гостиничного и ресторанного хозяйства и повышения качества обслуживания клиентов.

Переход предприятий ресторанного хозяйства к рыночной экономике повышает их ответственность в формировании достоверных цен на сырьё, продукты и покупные товары и розничных цен на продукцию собственного производства. При этом предприятия руководствуются действующими нормативными документами. Цены на продукцию общественного питания относятся к системе розничных цен, но методика и порядок их определения отличаются от ценообразования на продовольственные и промышленные товары, реализуемые в торговле. Это обусловлено особенностями предприятий ресторанного хозяйства, спецификой их продукции и формирования затрат. Так, предприятия ресторанного хозяйства одновременно осуществляют производство, организацию потребления и реализацию продукции собственного производства и покупных товаров (хлеб, батоны, булочные изделия, кондитерские изделия в промышленной упаковке, мороженное фасованное, сырки твороженные и глазированные, спички, табачные изделия и др.) [6].

Так как в ООО «ДЖИ 1 Интертейнмент» есть несколько ресторанов, то и цены везде разные. Так самые высокие цены в ресторане «Каскад», средний чек там составляет около 8 тыс.руб. В ресторане китайской кухни «88» цены ниже, а средний чек – около 4 тыс. руб.

Инвентаризация – это проверка фактического наличия ценностей и сопоставления фактических остатков с данными бухгалтерского учета.

Методика проведения инвентаризации, порядок документального оформления ее результатов определены «Методическими указаниями по инвентаризации имущества и финансовых обязательств», утвержденных приказом МФ РФ от 13.06.1995 года № 49.

Организацию инвентаризаций и контроль за их проведением осуществляет постоянно действующая инвентаризационная комиссия, создаваемая приказом руководителя. В ее состав входят: сам руководитель или его заместитель (председатель комиссии), главный бухгалтер, руководитель структурных подразделений, другие специалисты (экономисты, товароведы, технологи).

Инвентаризация продуктов (товаров) в кладовых осуществляется рабочей инвентаризационной комиссией, назначаемой руководителем ПОП в составе представителя

администрации (председатель комиссии), МОЛ и бухгалтера, что также оформляется приказом.

Инвентаризации ценностей должны проводиться внезапно. До начала инвентаризации рабочая инвентаризационная комиссия прекращает все операции по отпуску и приемке товаров, закрывает помещение, пломбирует все подсобные помещения и другие места хранения ценностей, имеющие отдельные входы и выходы.

Перед началом проверки рабочая инвентаризационная комиссия должна получить от МОЛ последний на момент инвентаризации товарный отчет с приложением всех приходных и расходных документов, каждый из которых визирует председатель комиссии записью «До инвентаризации» (дата, подпись).

Инвентаризация производится путем пересчета, перевешивания и перемеривания продуктов (товаров). Одновременно проверяют фактические остатки тары, стеклянной посуды.

Данные о фактических остатках ТМЦ записывают в инвентаризационные описи, заполняемые в 3-х или 4-х экземплярах.

Если продукты или товары упакованы, то комиссия должна проверить выборочно не менее 10 % не распакованных мест.

Инвентаризационные описи составляют по каждому МОЛ или бригаде и по каждому месту хранения ценностей в отдельности. Их заполняют четко, ясно, без помарок и ошибок.

Каждая страница и опись в целом подписывается всеми участниками инвентаризации. В конце описи МОЛ дают расписку в том, что инвентаризация проведена правильно, все продукты (товары) и тара включены в опись, никаких претензий у МОЛ не имеется и все ценности, перечисленные в описи, приняты ими на ответственное хранение.

Отдельная опись составляется на тару. Продукты (товары), пришедшие в негодность, в опись не включаются, на них составляется акт на бой, лом, порчу.

Работа инвентаризационной комиссии оформляется протоколом, в котором отражаются результаты инвентаризации, результаты проверки условий хранения и обеспечения сохранности ТМЦ, а также предложения по устранению выявленных недостатков.

В результате инвентаризации продуктов (товаров) в кладовой могут быть выявлены недостачи, излишки, пересортица.

В случае установления недостачи продуктов по количеству начисляется естественная убыль (Е.У.) по установленным нормам.

Взаимный зачет излишков и недостач от пересортицы может быть допущен только в виде исключения за один и тот же проверяемый период у одного и того же МОЛ и в отношении ТМЦ одного и того же наименования.

МОЛ по результатам инвентаризации дают подробные объяснения.

Предварительные результаты должны быть выведены на месте немедленно после окончания инвентаризации и до начала работы кладовой.

Окончательный результат инвентаризации устанавливает бухгалтерия не позднее 3-х дней после снятия остатков ценностей путем составления сличительных ведомостей, в которых числящиеся по учетным данным остатки сопоставляются с фактическим наличием продуктов (товаров), выводятся расхождения по количеству и сумме в отдельности по каждому наименованию, сорту, цене продуктов (товаров) и тары.

Постоянно действующая инвентаризационная комиссия проверяет правильность составления сличительной ведомости и свои заключения и предложения по результатам инвентаризации отражает в протоколе, который утверждает руководитель ПОП не позднее 10 дней после окончания инвентаризации [7], [8].

Так на предприятии, где я прохожу практику в последнее число каждого месяца проводится инвентаризация. В этот день сотрудник из департамента бухгалтерии спускается на кухню и производит подсчет всего сырья, которое находится на складах и в производственных цехах, в том числе и в кондитерском цеху, где я прохожу практику (Приложение Б).

## Заключение

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проходила в ООО «ДЖИ1 Интертейнмент», и была направлена на развитие уже полученных умений по специальности «Поварское и кондитерское дело».

В течение производственной практики мною была выполнена следующая работа:

- Организация и контроль текущей деятельности персонала

В данной работе передо мной были поставлены следующие задачи и цели:

- Изучил структуру управления предприятием и должностные инструкции производственного персонала;
- Изучил организацию хранения сырья, полуфабрикатов в предприятии;
- Изучил ценовую политику в предприятии и условия проведения инвентаризации.

Эффективность работы ресторана напрямую зависит от того, насколько грамотно выстроен процесс управления персоналом. В индустрии гостеприимства человеческий фактор имеет критическое значение: именно сотрудники формируют первое впечатление гостя, обеспечивают качество сервиса и влияют на финансовые показатели заведения.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 Жербанова К.В. Управление персоналом на предприятии общественного питания // Современные научные исследования и инновации. 2015. № 6. Ч. 4 [сайт] - URL: <http://web.snauka.ru/issues/2015/06/55305> (дата обращения: 09.03.26)
- 2 Электронная библиотека ВВГУ- [сайт] - URL: <https://elib.vvsu.ru/> (дата обращения: 09.03.26)
- 3 Учебное пособие - [сайт] - URL: <https://studfile.net/preview/5946644/page:7/> (дата обращения: 09.03.26)
- 4 Структура управления предприятием общественного питания - [сайт] - URL: [studfile.net/preview/9356074/page:4/](http://studfile.net/preview/9356074/page:4/) (дата обращения: 09.03.26)
- 5 Организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - [сайт] - URL: <https://studfile.net/preview/12885853/page:3/> (дата обращения: 09.03.26)
- 6 Процесс ценообразования на предприятиях общественного питания- [сайт] - URL: <https://studfile.net/preview/2824872/page:4/> (дата обращения: 09.03.26)
- 7 «Инвентаризация товаров и готовой продукции...»- [сайт] - URL: <https://studfile.net/preview/7212723/page:4/> (дата обращения: 09.03.26)
- 8 Инвентаризация в общепите - [сайт] - URL: [journal.sovcombank.ru](http://journal.sovcombank.ru) (дата обращения: 09.03.26)

## Приложение А

(Обязательное)

Стикер «Использовать в первую очередь»



Приложение Б  
(Обязательное)

Кондитерский цех казино «Tigre de Cristal»

