

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчики:

Значкова О.С., преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности **СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3 Количество часов на освоение программы:

Всего часов практики -72 часа,

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными умениями и получение практического опыта в рамках профессионального модуля по основному ВПД: Организация работы структурного подразделения и необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Учебная практика	
			<i>7 семестр</i>	<i>8 семестр</i>
1	2	3	4	5
ПК 6.1- ПК 6.5	Учебная практика	72	36	36
Всего:		72		

3.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		
Раздел 1. Планирование производства		
Тема 1.1. Разработка производственной программы.	<p>Составление плана – меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.</p> <p>Расчет выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья.</p> <p>Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала.</p> <p>Расчет количества сырья по плану – меню.</p> <p>Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся.</p> <p>Расчет сырья по массе брутто нетто для различных вариантов планов -меню.</p>	12
Тема 1.2. Анализ форм отчетности руководителей структурного подразделения	<p>Формы документов, порядок их заполнения.</p> <p>Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p> <p>Анализ качества ведения и оформления журналов регистрации инструктажей.</p> <p>Составление организационной и распорядительной</p>	12

	<p>документации.</p> <p>Определение норм вложения сырья различных кондиций с учетом взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>Тема 1. 3. Контроль качества готовой продукции и сырья.</p>	<p>Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени для работников заготовочных цехов;</p> <p>Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учета рабочего времени для работников доготовочных цехов.</p> <p>Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий;</p> <p>Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Заполнение качественных удостоверений.</p> <p>Разработка оценочных заданий и нормативно – технологической документации.</p>	12
<p>Тема 1.4. Учет расчетов по оплате труда</p>	<p>Методика расчета заработной платы.</p> <p>Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.</p>	12
<p>Тема 1.5. Планирование и подбор производственных помещений</p>	<p>Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.</p> <p>Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.</p>	12

Тема 1.6. Формирование цены на блюдо	Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.	12
	Итого	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Технические средства обучения:

- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- стенды, плакаты, макеты и другие наглядные пособия.
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Кодексы, Федеральные законы и нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
2. Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
3. ГОСТ Р 50762-2017 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ; 2008.
4. ГОСТ Р 53105-2018. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. М.: Стандартинформ; 2009.
5. ГОСТ Р 53104-2018. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2009.
6. ГОСТ Р 50763-2017. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008.
7. ГОСТ Р 50764-2019. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2010.
8. 1СП 2.3.6.1079 – 01 "Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н., Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. –М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительная литература:

1. Волгин В.В. Склад: Организация, управление, логистика. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2018.
2. Гарнов А.П., Пугачева С.Н. Социально-экономические аспекты формирования общественного питания. М.: Наука, 2017.
3. Джон Уокер. Управление Гостеприимством. М.: Юнити, 2017.
4. Дашков Л.П., Новиков С.В. Основные направления развития и совершенствования деятельности ПБО в крупных городах. М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2017.
5. Денис Лобков. Как открыть ресторан. М.: НТ пресс, 2016.
6. Ефимова Ю.А. Кафе: создание и управление. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>- рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. Дифференцированный зачет (далее – ДЗ) по производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>- принимать управленческие решения</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий.</p>

		Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.

<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>	<p>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий, контрольных работ. ДЗ по МДК. 06.01. и производственной практике. Экзамен по МДК. 06.01. Оценка устного опроса. Оценка тестирования. Оценка контрольной работы. Оценка выполнения практических заданий. Оценка результата самостоятельной работы. Оценка освоения компетенции.</p>

ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- работа с ПК и интернетом</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>