

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Варнавинский технологическо-экономический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**
специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2015г.

Рабочая программа учебной практики ПМ. 06 «**Организация работы структурного подразделения**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рассмотрена предметно-цикловой
комиссией
протокол № ____
от _____ 2015г.

Заместитель директора по УВР
_____/Смирнов В.М./

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин
Кузнецова Л.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы 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.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциями способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;
организовать 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;
нормативно-правовые документы, 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 учебной практики:

всего 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммукационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по профессиональному модулю ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.		72
Раздел 1. Управление структурными подразделениями общественного питания.		36
Тема 1.1. Участие в планировании основных показателей производства. Тема 1.2. Планирование и выполнение работ исполнителями.	Содержание	
	1. Организация работы коллектива исполнителей.	6
	2. Законодательная и нормативная база, регулирующая производственную и хозяйственную деятельность в сфере общественного питания	6
	3. Составления плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментом блюд.	6
	4. Расчет количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала. Расчет количества сырья по плану-меню. Расчет количества блюд в соответствии с расчетом количества питающихся.	6
	5. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	6
6. Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	6	
Раздел 2. Организация работы структурного подразделения		36
Тема 1.1. Организация работы трудового коллектива. Тема 2.2. Контроль и оценка результатов выполнения работ	Содержание	
	1. Организация работы в бригадах (командах)	6
	2. Планирование работы структурного подразделения.	6
	3. Планирование технологического процесса производства.	6

исполнителями.	4. Планирование технологического процесса производства.	6
	5. Порядок оформления и ведения документации предприятия общественного питания.	6
	6. Расчет заработной платы работников структурного подразделения.	6
Всего		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кабинете или на предприятии. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
рассчитывать выход продукции в ассортименте;	Экспертная оценка результатов деятельности

вести таблиць учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
организовать 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;

обучающихся при выполнении работ на различных этапах учебной практики.

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.