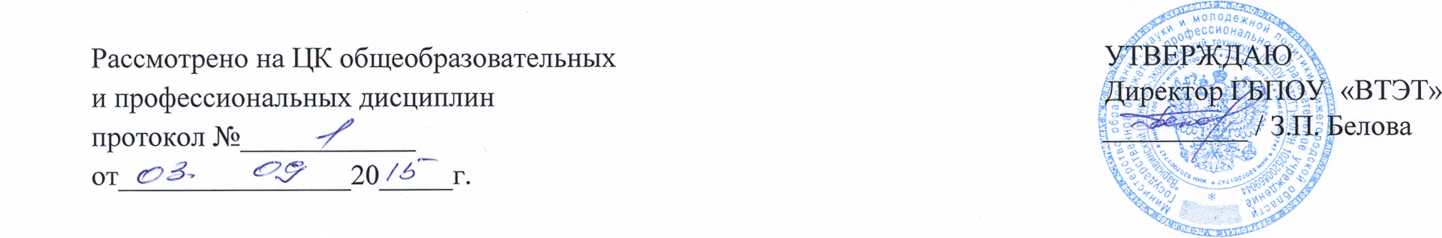
Министерство образования Нижегородской области  
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015 г**

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»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

**Составитель:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**(**

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной практики– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **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 практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, выполнение трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся в ходе освоения 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 табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работы 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 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 рабочей программы учебной практики ПМ.06:**

**Всего часов: - 72 часа.**

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной 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. | 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, 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, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06.** Организация работы структурного подразделения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Виды работ** | **Кол-во**  **часов** |
| 1. | Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения. | 12 |
| 2. | Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба. | 12 |
| 3. | Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. | 12 |
| 4. | Ознакомление с порядком составления меню. | 12 |
| 5. | Ознакомление с организацией работы в бригадах. Изучение должностной инструкции работников подразделения. | 12 |
| 6. | Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и технике безопасности. | 12 |
|  | **Всего часов:** | **72** |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

* рабочее место преподавателя
* рабочие места обучающихся
* производственные рабочие столы
* инвентарь
* электронные весы
* холодильное оборудование
* электрическая мясорубка
* электроплита
* жарочный шкаф
* микроволновая печь
* миксер
* водонагреватель

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха преподавателями специальных дисциплин чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебную практику рекомендуется проводить при делении на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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; * вести табель учета рабочего времени работников; * рассчитывать заработную плату; * рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; * организовывать рабочие места в производственных помещениях; * организовывать работы коллектива исполнителей; * разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; * оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах учебной практики.  Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении промежуточной аттестации в форме зачета. |