

Рабочая программа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики ПП 06 «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно-  воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В - преподаватель**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**( ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.06 Организация работы структурного подразделения**

**1.1. Область применения программы**

Программа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** (базовой и углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа производственной практики может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения производственной практики:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной 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 документы, регулирующие личную

ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.



**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:**

Производственная практикиа– 72 часа

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ производственной практики**

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 2 | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 3 | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |
| ПК 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 | 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 в 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. |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Индекс  модуля,  МДК | Виды работ | Содержание работ | Кол-во  часов |
|
|  |  | **Производственная практика** |  |  |
| 1 | ПМ 06.,  МДК 06.01. | Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения. Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание. | * Порядок работы структурного подразделения организации * Порядок составления плана-меню на предприятии | **12** |
| 2 | ПМ 06.,  МДК 06.01. | Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте. | * Порядок составления калькуляционных карт на предприятии * Порядок установления цен на готовую продукцию (пример расчета) * Нормы расхода сырья на производства продукции * Определение выхода готовой продукции (пример расчета) | **12** |
| 3 | ПМ 06.,  МДК 06.01. | Составление табеля учета рабочего времени работников.  Расчет заработной платы. | * Виды графиков выхода на работу на предприятии, их достоинства и недостатки * Порядок заполнения табеля рабочего времени на работников структурного подразделения (пример заполнения). * Формы и системы оплаты труда работников структурного подразделения (предприятия) * Пример расчета заработной платы работников структурного подразделения (предприятия) | **12** |
| 4 | ПМ 06.,  МДК 06.01. | Анализ показателей деятельности предприятия | * Анализ динамики розничного товарооборота по объему и структуре * Анализ динамики и структуры издержек производства и обращения структурного подразделения (предприятия) * Анализ валового дохода, прибыли и рентабельности предприятия | **12** |
| 5 | ПМ 06.,  МДК 06.01. | Ознакомление с действующей системой контроля за соблюдением работниками требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; производства, контроля за качеством приготовления продукции производства. | * Система контроля за соблюдением работниками требований охраны труда, требований безопасности готовой продукции; * Система контроля за качеством приготовления продукции производства | **4** |
| 6 | ПМ 06.,  МДК 06.01. | Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья. | * Источники поступления сырья, порядок их приемки. * Оформление документов по движению товаров и сырья (товарно-транспортные накладные, счет-фактуры и др.) | **8** |
| 7 | ПМ 06.,  МДК 06.01. | Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда, изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития. | * Система материального и нематериального стимулирования труда. * Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития. | **6** |
|  |  |  | **Итого** | **72** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ производственной практики**

Руководитель практики от филиала: выдает студентам методические рекомендации, проводит инструктаж о порядке прохождения практики, выполнении заданий, ведении дневника практики, проводит консультирование по вопросам содержания и последовательности написания отчета по практике, оказывает помощь в подборе необходимой литературы

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

Реализация производственной практики предполагает наличие учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «**Социально-экономических дисциплин**»:**

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;

**Технические средства обучения:**

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику (преддипломную), которую рекомендуется проводить концентрированно.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

**Нормативные документы**:

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПип 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безпасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделии. Москва: «Хлебпродинформ», 1и 2 части 1996, 1997 г.
11. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции», 2-ая часть, Москва: «Хебпродинформ»-2001 г.
12. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2000.
13. «Химический состав российских пищевых продуктов» Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. Издательство ДеЛи принт Москва, 2002г., 235 с.

**Учебники:**

1. Бабаев Ю.А., Петорв А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие. – ИНФРА-М, 2015. – 352 с.
2. Горфинкель В.Я., Швандар В.А. Экономика организаций (предприятий): Кчебник для средних профессиональных учебных заведений. – М.ЮНИТИ-ДАНА, 2005. – 431 с.
3. Горфинкель В.Я., Чернышева Б.Н. Экономика предприятия: Тесты, задачи, ситуации: учебное пособие. – 4-е изд., перераб. и доп.. - М.ЮНИТИДАНА, 2004. – 431 с.
4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания/ Учебное пособие для студ.вузов - 3-е изд.,испр.и доп. - Минск: Новое знание, 2015. - 347с. 5. Никуленкова Т.Т.,Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2015. – 247с.: ил. – (Учебники и учеб.пособия).
5. Николаева Т.И., Егорова Н.Р. Экономика торговли и общественного питания: учебное пособие. – 2-е изд., стер. – М.КНОРУС, 2015. – 400 с.
6. Патров В.В. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании. Практическое пособие. – Питер, 2014. – 100с.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – Изд.9-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 384 с.

**Дополнительные источники**

**Интернет-ресурсы:**

* 1. www.nalog.ru
  2. www.kadrovika.net

**Журналы:**

1. Пищевая промышленность.
2. Вопросы питания.
3. Стандарты и качество.
4. Информационный бюллетень: Продукты питания.
5. Химия и технология пищевых продуктов.
6. Оборудование пищевой промышленности.
7. Экономика отраслей пищевой промышленности.

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

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, учебная и производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Освоению учебной практики должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, химия, физика, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Психология и этика профессиональной деятельности, ПМ.01 – ПМ.05.

При освоении теоретического и практического материала, выполнении самостоятельной работы, курсовой работой (проектом) студентам оказывается консультационная помощь.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике в рамках учебной практики «Организация работы структурного подразделения» является освоение теоретического материала ПМ.06. Задачей учебной и производственной практик является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин; совершенствование профессиональных умений и навыков в планировании работы структурного подразделения, в оценке эффективности его деятельности; приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Учебная и производственная практика является завершающим этапом обучения, организуется она с целью овладения студентами первоначального профессионального опыта, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материалов к дипломной работе.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий общественного питания, на которых проводится практика.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. По окончании изучения модуля проводится экзамен

(квалификационный).

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | ***Формы и методы контроля и оценки*** |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | * Планирует основные показатели производства продукции общественного питания. * Рассчитывает основные показатели производства. * Точно и грамотно оформляет основные показатели производства продукции общественного питания. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями | * Планирует работу исполнителей. * Точно и грамотно оформляет задание исполнителям. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | * Организует работу коллектива в соответствии с требованиями СНиПа. * Точно и грамотно оформляет табели учета рабочего времени. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | - Контролирует и оценивает результаты работы исполнителями. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК.   Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетноотчетную документацию | - Точно и грамотно оформляет документацию для производства продукции питания. | Текущий контроль в форме:   * защиты практических занятий; * контрольных работ по темам МДК. |
|  |  | Зачетов по практике. Защиты курсовых проектов. |
| ***Квалификационный экзамен по профессиональному модулю*** | | |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и 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. * Участие в декадах, научнопрактических конференциях. * Участие в органах студенческого самоуправления. * Участие в социально-проектной деятельности. * Прохождение производственной практики. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике. |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * Планирование и организация собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. * Умение оценить эффективность и качество своей деятельности. | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * Разрешение стандартных и нестандартных ситуаций, умение нести за них ответственность. * Умение принимать решения, связанные с организацией рабочего процесса в структурных подразделениях. | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций. |
| ОК.4. Осуществлять поиск, и использование  информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных | - Умение пользоваться нормативной документацией для нахождения необходимой информации, ее анализ. | Самостоятельная работа, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| задач, профессионального и личностного развития. |  |  |
| ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * Работа на ПК. * Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. * Работа с Интернетом. | Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить еѐ сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. * Работа в группе. * Проявление лидерских качеств, умение организовывать работу в коллективе исполнителей. * Участие в студенческом самоуправлении. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике. |
| ОК.7. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. * Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами. руководством, потребителями. | Лабораторные, практические занятия, все виды практик. |
| ОП.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать  повышение квалификации. | * Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. * Изучение учебной и профессиональной литературы. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях , при выполнении работ на учебной и производственной практике, проектная методика, кейстехнологии. |
| ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности (отслеживание новостей и нововведений в профессиональной деятельности через СМИ). | Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике. |
| ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в | - Ориентация на воинскую службу с учѐтом профессиональных знаний по | Воинская служба (для юношей). |
| том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | специальности. |  |

Разработала: Криворучко Е.В- преподаватель спец.дисциплин