

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

2020 г.

Программа учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 06. Организация работы структурного подразделения** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Шляпникова Людмила Викторовна, мастер производственного обучения, первая кв. категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ	7
3	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
6	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки специалистов среднего звена СПО по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД 06. 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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в очной форме обучения для всех типов и видов образовательных учреждений, реализующих программы подготовки специалистов среднего звена СПО на базе основного общего образования – 3 года 10 мес. обучения;

1.2. Цели учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений реализуемых в рамках профессионального модуля ОПОП СПО.

Задачи учебной практики:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций,
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

Количество часов на освоение программы учебной практики

в рамках освоения ПМ.06. **Организация работы структурного подразделения**

учебная практика - 72 часа

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)

557 Повар	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; -организация работы бригады поваров; -контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров. <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> -планирование процессов основного производства организации питания; -организация и координация процессов основного производства организации питания; -контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания. 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
6821 Пекарь	<p>Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей</p> <ul style="list-style-type: none"> - заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - организация работы пекарей <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование процессов хлебобулочного производства - организация и координация процессов хлебобулочного производства - контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
549 Кондитер	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров <p>Управление текущей деятельностью кондитерского</p>	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

	цеха - планирование процессов кондитерского цеха - организация и координация процессов кондитерского цеха - контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха		
--	--	--	--

Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых: присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата: организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

2.1. Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом деятельности ВД 06 **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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Кол-во часов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Уровень освоения
1		2	4
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации	72		
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	12	<p>Содержание</p> <p>1.Производственная программа поп</p> <p>2. Составление планового меню на неделю, декаду (цикличное меню), Разработка плана-меню, отражающего дневную производственную программу п/п; составление и утверждение меню;</p> <p>3.Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом -меню, и составление требования на сырье; Расчет потребности сырья Оформление требования-накладной на отпуск продуктов из складских помещений на производство и получение сырья;</p> <p>4.Установление цен на продукцию</p>	<p>форма N ОП-7 "Опись дневных заборных листов"; форма N ОП-2 "План-меню"; форма N ОП-20 "Заказ-счет". -составление плана-меню предприятия; -выполнение расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; -составление меню; - акт о реализации отпуск продукции</p>
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве	12	<p>Содержание</p> <p>1.Договор поставки. Договор купли-продажи</p> <p>2.Прием товара на складе поставщика ,доверенность. Накладная Счет-фактура.Товаро-транспортная накладная Прием товара на складе (журнал).Акт о несоответствии качества товара</p>	
ПК 6.3. Планировать выполнение работ исполнителями.	12	<p>Содержание</p> <p>1.Расчет численности производственных работников. Составления рациональных графиков работы членов бригады (команды). Составление схемы организации технологических процессов на производстве; обоснование подбора оборудования и инвентаря для разных цехов; -составление плана цехов и размещения технологического оборудования;</p> <p>3. Применение методов нормирования труда; расчет заработной платы по существующим формам оплаты труда;</p>	

ПК 6.4. Организовывать работу трудового коллектива	12	Содержание	Инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности; правила санитарии и личной гигиены. - проведение и оформление инструктажа
		1.Организация рабочих мест в структурном подразделении.Аттестация рабочих мест. Режим труда и отдыха работников. Формирование бригад Организация охраны труда противопожарной защиты. 2.Организация технологического процесса производства -акт о реализации изделий кухни -дневной заборный лист -наряд-заказ	
ПК 6.5 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения	12	Содержание	-Журнал на наличие гнойничковых заболеваний -Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья -Журнал температурного режима и уборки холодильников -проведение органолептической оценки качества кулинарной продукции -заполнение бракеражного журнала
		1.Контроль соблюдения гигиены и санитарии работниками общественного питания Контроль поставщиков и входной контроль сырья .Контроль качества готовой продукции.Контроль качества обслуживания 2. Система ХАССП составление и оформление основных реквизитов документов;	
ПК 6.6. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	12	Учетно-отчетная документация	Формы документации в соответствии со спецификой предприятия
		1.Документированное обеспечение управленческой деятельности 2.Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета: технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

рабочее место преподавателя;

рабочие места для обучающихся;

комплект бланков технологической документации;

комплект учебно-методической документации:

стандарты;

сборники рецептур;

комплект практических работ;

мультимедийные презентации уроков;

наглядные пособия (плакаты по организации производства на предприятиях общественного питания, фото и видеоматериалы).

Технические средства обучения:

1. Мультимедийная установка
2. Персональный компьютер

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения. По завершению практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной практики

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий

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

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, собеседование, рефлексия, саморефлексия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Наблюдение за технологическим процессом при выполнении практических работ. Оценка за практическую работу.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Наблюдение за выходом из проблемных ситуаций при выполнении практических работ и коррекция допущенных ошибок. Самооценка и самоанализ выполненных практических работ Наблюдение за своевременностью

	и качеством выполненных практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение за эффективным поиском информации к выполнению практической работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за использованием информационных технологий в процессе обучения
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Радченко Л. А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2016.
2. Панова Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - М.: Дашков и К», 2016.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятии общественного питания: Учебник \ Т.И. Перетятко, - Ростов н\Д: Феникс, 2015.

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2015.
2. Справочник руководителя предприятий общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016.
3. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"
4. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу".
5. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2016.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М: Высшая школа, 2016.
3. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 2016.
4. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептов блюд для специализированных молодежных кафе. - М.: КВЦ "Прогресс", 2015.
5. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. - М., 2015.

Отечественные журналы:

- «Питание и общество»
- «Ресторанный бизнес»
- «Гастроном»
- «Дело вкуса»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russbread.ru>
2. <http:// Saechka.ru>
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. <http:// kukiing.net>
5. <http:// www.edu.ru>

Профессиональные информационные системы: «Шеф-эксперт», «Инфотрон»