

**Приложение 4.3.56.  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**« Областной многопрофильный техникум»**

**ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06. Организация работы структурного подразделения  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**Ардатов 2017г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о  
Протокол № 1  
Ср Т.М.Ермакова  
08 2014г

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Разработала: Нестерова Маргарита Андреевна - преподаватель специальных дисциплин  
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

## Содержание

1	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2	Результаты освоения производственной практики	стр. 5
3	Тематический план производственной практики	стр. 7
4	Условия реализации программы производственной практики	стр. 8
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	стр. 9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) 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 модуля – требования к результатам освоения модуля

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 табель 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;
- 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 производственной практики:

Всего 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 06 — 72 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных ПК и общих ОК компетенций по избранной специальности.

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. Тематический план производственной практики ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Наименование проф. модуля	Код проф. компетенций	Виды работ	Кол-во часов	Наименование тем производственной практики	Кол-во часов
ПМ. 06.	ПК.6.1.	Занятие на производстве	72	Знакомство с организацией.	12.
	ПК.6.2.			Знакомство с персоналом организации.	
	ПК.6.3.			Оперативное планирование производственной и технологической документации.	30
	ПК.6.4.			Управление структурными подразделениями организации.	30
	ПК.6.5.			Принципы и виды планирования работы бригады.	
				Дифференцированный зачет	
ИТОГО					72 часа

#### 3.1. Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06

<b>Производственная практика (для СПО – (по профилю</b>	<b>72</b>
---	-----------

<b>специальности)-</b>	
<b>Виды работ</b>	
<b>1</b> Ознакомление с деятельностью ПОП. Изучение инфраструктуры предприятий .	6
<b>2</b> Оценки эффективности деятельности структурного подразделения	6
<b>3</b> Оценки эффективности деятельности бригады;	
<b>4</b> Составление примерной схемы размещения производственных помещений в предприятии.	6
<b>5</b> Правила приёмки, хранения и отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов	6
<b>6</b> Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикаты и готовую продукцию.	6
<b>7</b> Составление бизнес-плана	
<b>8</b> Составление перспективного внутрифирменного планирования	6
<b>9</b> Расчёт заработной платы	
<b>10</b> Расчёт численности работников по составленному плану-меню	6
<b>11</b> Составление таблиц учета рабочего времени работников;	
Составление наряд - заказа на изготовление кондитерских изделий.	6
<b>12</b> Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации;	6
Разработка нормативно-технологической документации	
<b>13.</b> Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	6
Планирования работы структурного подразделения (бригады);	6
<b>14.</b> Принятия управленческих решений.	6
Разработка оценочных заданий .	

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочие места организуются по количеству студентов — на производстве

Методические указания по практике для студентов

Нормативно правовая литература.

Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится на производстве.

Производственная практика проводится по шесть часов в день, в соответствии с режимом работы предприятий.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляется преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее профессиональное образование по профилю специальности и опыт работы на производстве.

Информационное обеспечение обучения

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

##### ***Основные источники:***

1. Малыгина С.Ю. Организация структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник СПО. М.-Академия, 2015 г. <http://znanium.com/catalog/product/>

##### ***Дополнительные источники:***

1. Т.Ю. Базаров Управление персоналом : Учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования.-12-е изд., стер.\_ М: Издательский центр «Академия», 2014. 224 с.

2. А.Д. Косьмин, Н.В. Свитницкий, Е.А. Косьмина « Менеджмент»: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. -М: Издательский центр «Академия», 2014.-208 стр.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов.-10-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2013.-432 с.-гриф МО РФ Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами видов работ. В результате освоения тем учебной практики студенты получают оценку по практике, выставляемую на основании сданного отчёта.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретённый опыт работы по видам профессиональной деятельности)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Знакомство с организацией. Знакомство с персоналом организации	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики Дифференцированный зачет
Оперативное планирование производственной и технологической документации	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики. Дифференцированный зачет
Управление структурными подразделениями организации	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики. Дифференцированный зачет
Принципы и виды планирования работы бригады	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики. Дифференцированный зачет