

**Приложение 4.3.55.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Министерство образования Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

« Областной многопрофильный техникум»

ПРОГРАММА

Учебной практики

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

Ардатов 2017г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Т.М.Ермакова
«28» 08 2014

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 учебной практики	стр. 4
2	Результаты освоения программы учебной практики	стр. 5
3	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.	стр. 8
4	Условия организации и проведения учебной практики.	стр.9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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 таблицу 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 36 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 06 — 36 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 учебной практики ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

Наименование проф. модуля	Код проф. компетенций	Виды работ	Кол-во часов	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов
ПМ. 06.	ПК.6.1.	Занятие в лаборатории	36	Оформление технической документации.	6
	ПК.6.2.			Расчет технико-экономических показателей работы подразделения.	
	ПК.6.3.			Анализ технологии и организации работы подразделения.	
	ПК.6.4.			Анализ организации и обслуживания рабочих мест.	
	ПК.6.5.			Контроль состояния и использования оборудования. Контроль состояния трудовой дисциплины.	
				Контроль качества выполняемых работ.	
				Заполнение форм технической документации.	
				Постановка задач коллективу исполнителей, организация их решения.	
	Дифференцированный зачет				
ИТОГО					36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Методические указания по практике для студентов

Нормативно правовая литература.

Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится по шесть часов в день.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной 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 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(практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); письменный опрос; тестирование, дифференцированный зачет
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Организация работы структурного подразделения	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер»	
Выполнение работ по профессии «Повар»	