

**Приложение 5.4.1.6
к ОПОП по ПССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
учебной практики**

УП.06 по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское
2020г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 1

от « 31 » августа 2020г.

Председатель  /Е.Г.Кошечкина/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.06 по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессионального модуля.

1.2 Цели и задачи учебной практики.

Цели: закрепление теоретической подготовки по формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе учебной 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 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.

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является дифференцированный зачет.

Требования к результатам освоения учебной практики

ВПД	Формируемые компетенции
Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций	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

1.3 Количество недель (часов) на освоение программы практики:

На учебную практику:

УП.06 – 72 часа.

1.4 Формы проведения учебной практики

Учебная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики.

2. Результаты учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**», 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)
ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, 2, 3,4, 5,6, 7, 8, 9	Организация работы структурного подразделения	72 часа

Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях	Содержание		12
	1.	Основные направления развития общественного питания. Основные направления научно-технического процесса.	6
	2	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий ОП.	
	3	Классификация предприятий общественного питания.	
	4	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	6
5	Организация снабжения. Форма и способы доставки продуктов. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.		
Тема 1.2. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание		12
	1	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.	6
	2	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.	
	3	Виды меню. Правила составления.	6
4	Нормативная документация предприятий общественного питания.		
Тема 1.3 Организация производства	Содержание		18
	1	Производственная инфраструктура и её характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест.	6
2	Организация работы овощного цеха.		

	3	Организация работы мясного цеха.	
	4	Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени.	
	5	Организация работы горячего цеха.	6
	6	Организация работы холодного цеха.	
	7	Организация работы кулинарного цеха.	
	8	Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятий общественного питания.	6
	9	Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.	
	10	Организация работы раздачи.	
	11	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.	
Тема 1.4 Управление структурным подразделением организации	Содержание		29
	1	Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность и задачи нормирования труда. Метода нормирования труда.	6
	2	Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания	
	3	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) производства заготовочных предприятий.	
	4	Принципы и виды планирования работы бригады (команды) на предприятиях с полным циклом производства.	6
	5	Основные приемы организации работы исполнителей.	
	6	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды (бракераж)	
	7	Дисциплинарные процедуры в организации (меры поощрения и наказания)	

	8	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	
	9	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; (должностная инструкция, правила внутреннего распорядка, договор о материальной ответственности)	6
	10	Формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции.	
	11	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	
	12	Методику расчета заработной платы.	
	13	Структура издержек производства и пути снижения затрат.	
	14	Методика расчета экономических показателей.	
Тема 1.5 Принципы и виды планирования работы бригады (команды);	Содержание		
	1	Структура планов предприятия.	6
	2	Перспективное внутрифирменное планирование.	
	3	Среднесрочное и текущее (бюджетное) планирование.	
	4	Оперативно-календарное планирование Организационно-иерархическая соподчиненность планов предприятия	
Тема 1.6. Основные приемы организации работы исполнителей	Содержание		
	1	Система управления организацией.	5
	2	Задачи управления современной деловой организацией.	
	3	Структурирование управления организационными системами.	
	4	Особенности управления конфликтами и методы их разрешения. Особенности управления стрессами и методы их разрешения.	
Дифференцированный зачет			1
ИТОГО:			72 часа

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Читального зала библиотеки с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.
- рабочая доска.
- справочно-правовые системы «Консультант», «Гарант»;
- сборники задач, ситуаций;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект стандартов технических условий.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. DVD–проигрыватель
3. Мультимедийная установка
4. Аудиоаппаратура
5. Интерактивная доска

4.2 Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

Дополнительные источники:

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. + Доп. материалы (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/556212>)
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>)
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.:

Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 -
(Электронный ресурс. Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/518473>)

4. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667>)

Учебно-методическая литература:

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>)
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>)
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>)
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>)
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765>)
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>)
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>)
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>)

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Преподаватель с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Аттестация учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

5.2 Структура отчета и порядок его составления

Отчет студента о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Обеспечивая защиту информации, студентам не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны предприятия.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

К отчету обязательно прилагается дневник и отзыв-характеристику (аттестационный лист)

Примерный объем отчета по учебной практике должен составлять 10-15 страниц.

Содержание отчета - это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение - это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

Основная часть отчета содержит два раздела: аналитический и рекомендательный, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно

В заключении кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности предприятия, и предложения, направленные на совершенствование

существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Библиографический список составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

В приложения к отчету включают таблицы, схемы, графики, учредительные документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договоры и другие документы, анкеты обследования потребителей и т.д., не представляющих коммерческую тайну, а также дневник прохождения практики на предприятии, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе практической деятельности на предприятии.

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Оформление текста:

- параметры страницы: слева не менее 25 мм, справа - 20 мм, снизу и сверху - 20 мм;
- шрифт - Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал – полуторный.

5.3 Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства.	Знает принципы и виды планирования работы бригады (команды); (предприятий с полным циклом производства, заготовочных , доготовочных предприятий)	-устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	Демонстрация знаний по планированию основных показателей производства.	
	Демонстрация знаний по правилам и принципам разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;	
Планировать выполнение работ исполнителями	Демонстрация знаний и умений по составлению производ-ственной программы	-устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	Демонстрация знаний и умений по составлению заданий поварам	
Организовывать работу трудового коллектива.	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий	-устный опрос, -наблюдение, -оценка практической

	согласно СНиПа.	деятельности
	Демонстрация знаний и умений при оставлении табеля учёта рабочего времени	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Демонстрация знаний и умений по проведению лабораторных работ.	-устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация знаний и умений по составлению требований –накладной.	-устный опрос, -наблюдение,
	Демонстрация знаний и умений по составлению дневного заборного листа	-оценка практической деятельности

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией работы структурного подразделения	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организация работы структурного подразделения.	Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных и т.д. блюд, олимпиада, и т.д.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение находить единое цели, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: с организацией работы структурного подразделения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Уметь организовывать работу на производстве, связанную, с организацией процесса производства и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной практике.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации.	Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявляет организаторские качества, при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост	Все виды практик.