

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

2021г.

Программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции», Минобразования Чувашии

Разработчики:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАМММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки) 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 утверждённую учётно - отчётную документацию

Программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в 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 программы производственной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Основная цель программы – освоение студентами основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики обучающийся должен выполнять следующие виды работ и трудовые действия

- Планирование работы структурного подразделения (бригады).
- Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий
- Контроль выполнения помощником повара заданий
- Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Разработка меню
- Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).
- Принятие управленческих решений.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:

всего – 72 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля 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 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 утверждённую учётно - отчётную документацию
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать 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 личного 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Всего часов
1	2	3
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	70
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		72

3. 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование тем программы производственной практики профессионального модуля	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения		70	
Тема 1. Планирование работы структурного подразделения	<p>Содержание:</p> <p>1 Ознакомление со структурным подразделением торговой организации. <i>Ознакомление со спецификой производственной деятельности организации, технологическими процессами и режимом производства блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий.</i> Установление характеристики предприятия общественного питания по организационно-правовой форме, месторасположения, вида и типа, специализации, формы продажи. Ознакомление с режимом работы организации и организацией охраны труда. Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации. Разработка предложения по улучшению режима и условий работы организации (при необходимости).</p> <p>2 Организация рабочих мест в производственных помещениях Организация рабочих мест и труда в производственных помещениях. Ознакомление с нормами оснащённости цехов, основными технологическими процессами, осуществляемыми в цехах, требованиями к размещению оборудования. Изучение квалификационного состава работников. <i>Проверка рабочего состояния оборудования предприятия.</i> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия.</p> <p>3 Ознакомление с документацией регламентирующей персонал Ознакомления с квалификационными требованиями к работникам предприятий общественного питания, нормативными документами их устанавливающие. Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством, составление штатного расписания (учебный вариант) Ознакомление со структурой штата работников предприятия общественного питания, графиком выхода на работу. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. Самостоятельное составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов (учебный вариант).</p> <p>4 Планирование работы структурного подразделения. Ознакомление с планами работы подразделения (годовым, квартальным и на ближайший рабочий день). Установление экономических показателей плана. Участие в работе по краткосрочному планированию. Анализ плана работы подразделения и разработка предложений по его совершенствованию.</p>	6	3
		6	3
		6	3
		6	3

		<i>Разработка плана меню. Организация работы коллектива исполнителей. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале.</i>		
Тема 2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения	Содержание:		6	3
	1	Учет рабочего времени и норм выработки. Разработка и ведение табеля учёта рабочего времени работника с соблюдением правил и принципов разработки табеля учета рабочего времени. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. <i>Контроль выполнения помощником повара заданий</i>		
	2	Особенности оплаты труда работников предприятий общественного питания. Ознакомление с порядком исчисления среднего заработка. Расчет заработной платы различным категориям работников при различных формах оплаты труда.		
	3	Методика расчета выхода продукции. Выполнение расчёта выхода готовой продукции в ассортименте. <i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i> <i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Заполнение товарной накладной. Получение товаров из кладовой. Распределение сырья между цехами, определение заданий работникам в соответствии с производственной программой. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> <i>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</i>		
	4	Калькуляция цен. Определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения свободных розничных цен на блюда.		
Тема 3 Принятие управленческих решений	Содержание:		6	3
	1	Требования к управленческим решениям Ознакомление с порядком принятия управленческих решений в структурном подразделении организации. Определение соответствия управленческих решений принятых в организации технологическим требованиям, которые являются гарантией качества и результативности.		
	2	Установление типов принимаемых управленческих решений. Выявление этапов принятия решений в структурном подразделении и наиболее распространенных проблем и вопросов, по которым принимаются решения.		
	3	Процесс принятия управленческих решений. Ознакомление с процессом принятия решений. Моделями и методами принятия решений, и стилями принятия решений. Участие в принятии решений по проблемам организации.		
	4	Реализация управленческих решений Самостоятельное принятие решений и доведение их до руководства подразделения.		
Дифференцированный зачёт			2	2-3
Всего:			72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Котерова, Н. П. Экономика организации [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. П. Котерова. – 6-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 288 с.
2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Гомола, А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. – М.: ИЦ "Академия", 2017. – 352 с.

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. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
9. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996. – 618 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

11. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. - СПб: Профи, 2010. - 296 с.

Дополнительные источники:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

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;

Интернет-ресурсы:

www.nalog.ru

www.kadrovika.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля. Руководители практики должны проходить стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля,

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Форма контроля Метод контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП 06.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.1. - 6.5.	Текущий контроль Промежуточный контроль	Выполнение практических заданий. Дифференцированный зачёт	Задания на практику Задание для зачёта	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Учебный журнал Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК
ПМ 06.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 6.1-6.5.	Промежуточный контроль	Экзамен (квалификационный)	Экзаменационный билет	Ведомость экзамена (квалификационного) Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка, учебный журнал	Бальная (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы