Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области

«Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

программы подготовки специалистов среднего звена

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработан на основе примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при Министерстве образования и науки Калужской области, протокол № 9 от 26 июня 2013 года и Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующий по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Е. Селиверстова  31.08.2017г | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Киселева |

Рекомендовано цикловой комиссией

профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31.08.2017г

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Хмельницкая

Разработчик:

Земцова И.Г., преподаватель специальных дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 11 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

**ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС поспециальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)**:** Организация работы структурного подразделенияи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики**

**Целями практики являются:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- формирование первичных профессиональных умений и навыков по избранной специальности;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

В соответствии с целями можно сформулировать следующие основные **задачи практики:**

- ознакомление с организацией, в которой проходит практика, с целью формирования общего представления об организационной структуре и деятельности организации;

- приобретение навыков работы с реальными документами, справочными, нормативными и законодательными материалами;

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций;

- приобретение практического опыта выполнения работ, связанных с профессиональной деятельностью.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе производственной 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.

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

всего – 36 часов.

**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 утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Виды работ** | **Содержание материала производственной практики** | **Объем часов** |
| **2** | **2** | **3** | **4** |
| **Производственная практика (по профилю специальности)** | Участие в составлении отчетности на производстве предприятия. | Изучение видов нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания. Изучение основных форм первичной учетной документации в общественном питании. | 6 |
| Расчет выхода продукции в ассортименте. | Работа со Сборником рецептур, изучение таблиц, определяющих количество отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, норм взаимозаменяемости продуктов. Расчет выхода полуфабрикатов по формулам. Расчет массы готовых изделий по формулам. Решение задач по расчету выхода готовых изделий. | 6 |
| Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. | Разработка наряд-заказа на изготовление различных изделий на каждый участок. Расчет потребности сырья по каждому цеху. Оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производство и получение сырья. Оформление накладных на отпуск продуктов. Оформление накладных на отпуск продукции в буфеты. | 8 |
| Составление плана-меню со свободным выбором блюд. | Изучение принципов разработки планового меню: на соответствие принципам здорового питания; на соответствие калорийности энергетическим затратам клиентов; сбалансированности пищевых веществ; на обеспечение прибыльности предприятия общественного питания; научной основы разработки меню. Разработка плана-меню, отражающего дневную производственную программу предприятия. Составление и утверждение меню. Расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню. | 8 |
| Составление калькуляции на холодные блюда и закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда и напитки. | Изучение ассортимента выпускаемых блюд, кулинарных изделий, норм закладки сырья по Сборнику рецептур, определение цен на продукты и сырьё, подлежащие включению в калькуляцию. Исчисление стоимости сырьевого набора конкретного блюда (порции) из Сборника рецептур. Установление продажной цены одного блюда (порции). Сопоставление продажных цен с ранее действующими ценами на такие же блюда для анализа причин возможных отклонений. Составление калькуляций на полуфабрикаты и кулинарные изделия. | 8 |
| **Итого:** | | | **36** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика проходит на предприятиях города Людиново.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н., Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Каменева М.В., Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 238 с.

3. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 373 с.

4. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М., Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания – М.: Высшая школа, 2016.

5. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия»,2016. – 304 с.

Дополнительные источники:

1. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М. Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с.

2. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.

3. Шумилкина М.Н., Кондитер: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 315 с.

4. Потапова И.И., Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия»,2015 – 144 с.

5. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2017.

6. Голубев В.Н.,Справочник работника общественного питания – М.: ДеЛиПринт, 2016.

7. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, Ресторанный бизнес, Вы и Ваш ресторан. Ресторатор, CHEFART.

8. <http://www.restoved.ru/>

9. <http://spb.menu.ru/>

10. <http://www.restcon.ru/>

**4.3. Общие требования к организации практики**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля Организация работы структурного подразделения является освоение междисциплинарных курсов профессионального модуля.

**4.4. Кадровое обеспечение руководства практикой**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты-преподаватели модуля, а также ведущие специалисты, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля Организация работы структурного подразделения.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | - знать принципы и виды планирования работы бригады (команды);  - знать структуру издержек производства и пути снижения затрат;  - знать методики расчета экономических показателей;  - грамотно рассчитывать экономические показатели. | Зачет по производственной практике |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | - знать основные приемы организации работы исполнителей;  - знать правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  - правильно организовывать работу коллектива исполнителей;  - последовательно организовывать рабочие места в производственных помещениях;  - грамотно разрабатывать нормативно-техническую документацию. | Зачет по производственной практике |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | - знать нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;  - точно составлять графики выхода на работу;  - правильно и точно вести табель учета рабочего времени работников. | Зачет по производственной практике |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | - знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады (команды);  - знать дисциплинарные процедуры в организации;  - знать порядок оформления табеля учета рабочего времени;  - знать методику расчета заработной платы;  - грамотно разрабатывать оценочные задания;  - правильно рассчитывать заработную плату работников. | Зачет по производственной практике |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | - знать права и обязанности материально ответственных лиц;  - знать формы документов, порядок их заполнения, методику расчета выхода продукции;  - точно рассчитывать выход продукции;  - правильно оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;  - грамотно составлять отчет о движении товарно-материальных ценностей на производстве. | Зачет по производственной практике |

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения производственной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умение.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - рациональность решения профессиональных задач в сфере производства и обслуживания клиентов. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности;  - ответственность за выполненную работу. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - эффективность поиска необходимой информации;  - правильность анализа инноваций. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - результативность информационного поиска материала. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и прохождения практики; работа над проектами в творческих группах |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - эффективность общения. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - осторожность и безопасность при выполнении работ. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - саморазвитие и постоянный личностный рост. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - использование в профессиональной деятельности приемлемых инноваций. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью выполнения практических работ,  заданий по производственной практике |