

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»  
«Экопродукт»

Т.И.Александрова

М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Л.А.Виноградова  
29.08.2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по

**Профессиональному модулю**  
**ПМ.06 Организация работы структурного**  
**подразделения**

Специальность среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»  
Е.С.Казанцева

М.П.



г.о. Электросталь, 2019г.

## Содержание

### 1. Паспорт программы практики

Область применения программы практики

Цели и задачи практики, требования к результатам

Место практики в структуре ОПОП

Трудоемкость и сроки проведения практики

Место прохождения практики

### 2. Результаты освоения программы практики

### 3. Структура и содержание практики

### 4. Условия реализации программы практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

### 5. Контроль и оценка результатов практики

### 6. Аттестация по итогам практики

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО МОДУЛЮ ПМ.06ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности «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.

## 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью освоения 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. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП**

УП.06 и ПП.06 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики**

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет:

Учебная практика - 72 часа

Производственная практика - 144 часа

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 и 8 семестре.

### **1.5. Место прохождения практики**

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

## **2. Результаты освоения программы практики УП.06 и ПП.06**

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 является овладение обучающимися 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.06 и ПП.06

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ 06. Организация работы структурного подразделения</b>		<b>216</b>
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.06</b>		<b>72</b>
<p>Тема 1.1. Структура производства</p> <p>Тема 1.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве.</p> <p>Тема 1.3. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов.</p> <p>Тема 1.4. Разработка производственной программы доготовочных цехов</p>	<p>Виды работ: Управление структурными подразделениями в системе управления предприятием (организацией) Законодательная и нормативная база, регулирующая производственную и хозяйственную деятельность в сфере общественного питания Организация работы трудового коллектива Показатели эффективности деятельности предприятия общественного питания Основные признаки, состав и структура основных фондов. Нематериальные активы Показатели эффективности использования оборотных средств Планирование работы структурного подразделения.</p>	36
<p>Тема 1.5. Разработка производственной программы специализированных цехов</p> <p>Тема 1.6. Организация работы производственных вспомогательных помещений</p> <p>Тема 1.7. Информационное обеспечение оперативного планирования производства</p> <p>Тема 1.8. Разработка фирменных блюд</p>	<p>Виды работ: Планирование технологического процесса производства Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы, табеля учёта рабочего времени Оценка эффективности деятельности структурного подразделения Документирование управленческой деятельности Порядок оформления и ведения документации предприятия общественного питания Учет выпуска продукции структурного подразделения. Расчёт заработной платы</p> <p><b>Зачет: Разработка производственной программы мясного цеха.</b></p>	36

<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПШ.06</b>		144
<p>Тема 1</p> <p>Учет товарных операций в общественном питании</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы в производственных цехах; заготовочных, доготовочных, вспомогательных. Охрана труда и техника безопасности в цехе.</li> <li>2. Составление <i>производственной</i> программы цехов: расчет выхода полуфабрикатов, составление актов на разруб туши, актов на процентное вычисление отходов на овощи, в зависимости от сезона; составление меню, плана-меню, расчет численности работников заготовочных и доготовочных цехов.</li> <li>3. Расстановка и распределение обязанностей между работниками.</li> <li>4. Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептов.</li> <li>5. Составление различных графиков выхода на работу, составление табеля учета рабочего времени.</li> <li>6. Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала.</li> <li>7. Оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации.</li> </ol>	108
<p>Тема 2</p> <p>Расчет заработной платы на предприятии общественного питания</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы.</li> <li>9. Составление калькуляции на продукцию общественного питания.</li> <li>10. Анализ показателей издержек производства и обращения.</li> <li>11. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения.</li> </ol> <p><b>Зачет: составить конспект «Расчет заработной платы работников производства с учетом КТУ, отчислений в фонд социального страхования, пенсионный фонд, фонд обязательного медицинского страхования»</b></p>	36

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.06 и ПП.06

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

#### 4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и технического оснащения и организации рабочих мест:

- электромеханическое оборудование (миксеры),
- тепловое оборудование (плиты электрические),
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов,
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха: рабочие места по количеству обучающихся; технологическое оборудование; наборы инструментов; приспособления, инвентарь, посуда, тара; заготовки, шаблоны, формы.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех, Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

#### Основные источники:

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З.



Шильман. – Москва: Академия, 2017г. – 202 с.

2. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2013 г. – 64 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;
3. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;

#### **Интернет-ресурсы:**

- [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/)
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

#### **Инженерно-педагогический состав:**

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

#### **Мастера:**

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	- правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборнику рецептов - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями - правильное и грамотное	-наблюдение за деятельностью на практическом занятии  -наблюдение за деятельностью на практическом занятии; защита курсовой работы  - защита курсовой работы

	составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СаНиПиН, ТЗ РФ)	
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	- правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур - четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - тестового контроля защита курсовой работы;
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	- правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетным данным - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ - четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; - рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - тестового контроля - защиты курсовой работы - наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике - наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом) - правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража) - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями	- наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике  - наблюдение за деятельностью на практическом занятии и производственной практике  Наблюдение за деятельностью на производственной практике; решение ситуационных задач на практическом занятии
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ  - четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии	- наблюдение за выполнением практической работы - тестового контроля - защита курсовой работы; Защита практической работы; отчет по практике Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических

		занятиях, на учебной и производственных практиках
Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

## 6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.06

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).