

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»


УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ГИЭФПТ
Ковалев В. Р.
«28» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Гатчина

2017 г.

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Разработчики:

Грошева М.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева



Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	4
2	Тематический план и содержание учебной практики	8
3	Условия реализации программы учебной практики	9
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация работы структурного подразделения.

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

планирования и анализа производственных показателей организации; составления различных видов меню;

разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

разработки нормативной документации на блюда;

разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

участия в управлении трудовым коллективом;

уметь:

анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;

планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

презентовать различные виды меню;

оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;

принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;

анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
определять критерии качества приготовления блюд;
организовывать работу коллектива исполнителей;
инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
оценивать качество выполняемых работ;
оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:
классификацию организаций питания;
организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
структуру организации и руководимого подразделения;
характер взаимодействия с другими подразделениями;
функциональные обязанности работников и руководителей;
основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
особенности структуры и функционирования малого производства;
производственные показатели производства продукции общественного питания;
методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
методы оценивания качества выполняемых работ;
правила первичного документооборота, учета и отчетности;
методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
правила разработки рецептур;
влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
методы контроля физиологической полноценности питания;

личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;

внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;

правила разработки нормативно- технологической документации на продукцию общественного питания;

современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;

назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;

современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;

традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;

особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;

основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;

характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;

особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;

ассортимент буфетной продукции;

виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;

технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;

основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;

принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;

правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;

правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;

особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;

принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;

обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;

систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;

операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация работы структурного подразделения.	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.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»	учебная	УП.06.01	1	36
Итого:			1	36

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.			36	2, 3 ПК 6.1-6.5 ОК 1 – 9
МДК.06. 01. Управление структурным подразделением организации.	Содержание			
	1.	Расчет количества потребителей.	6	
	2.	Определение количества кулинарных изделий, подлежащих изготовлению и реализации.	6	
	3.	Составление расчетного меню и плана-меню предприятия.	6	
	4.	Расчет и подбор технологического оборудования.	6	
	5.	Расчет площади цеха.	6	
	6.	Подбор инвентаря, посуды и инструментов.	6	
Всего:			36 часов	1 неделя

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация практики предполагает наличие учебного кабинета № 19 «Лаборатория метрологии и стандартизации».

Оборудование учебного кабинета:

рабочие места по количеству студентов;
рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;

комплект бланков технологической документации;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы);

учебные фильмы, слайды, презентации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Изд. 12-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с., (1) с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Изд. 6-е, доп. и перераб.– Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 318 с, илл. – (Среднее профессиональное образование).

Сафронов Н.А. (=) Экономика организации (предприятия): учебник для сред проф. образования / Н.А. Сафронов. – 2-е изд., с изм. – М.: Магистр: ИФРА-М, 2014. – 256 с. Библиогр.: с. 255.

Череданова Л.Н. (=) Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач. проф. образования / Л.Н. Череданова. – 4-е изд., стер. – М.: АСADEMIA, 2006. – 176 с. – (Профессиональное образование), - Библиогр.: с. 169. – Алф.указ.: с. 151-170.

Дополнительная литература:

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 373, (1) с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. 5-е, изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2007. – 416 с.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Текущий контроль предусматривает устный опрос по теме практической Текущий контроль:

- устный опрос по темам практических работ;
- экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);
- мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать реализации соответствующего раздела учебной практики:

- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию учебной практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Организовывать рабочие места в производственных помещениях; Рассчитывать выход продукции в ассортименте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; Вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитывать заработную плату работников	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики 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
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

4.2. Промежуточная аттестация по учебной практике

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- **дневника-отчета практики**.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала, презентаций (на усмотрение ОО).

4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника-отчета практики;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется);
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем практики от образовательной организации.

Дневник-отчет практики

Дневник-отчет практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики организации.

Презентационный материал

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации или сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ в форме ответов на контрольные вопросы с иллюстрацией материала.

Пропущено и
принято 14 листов

Зар. УМО

