

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
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.</b>			<b>36</b>	<b>2, 3 ПК 6.1-6.5 ОК 1 – 9</b>
<b>МДК.06. 01. Управление структурным подразделением организации.</b>	<b>Содержание</b>			
	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	
<b>Всего:</b>			<b>36 часов</b>	<b>1 неделя</b>



### **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.

<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.	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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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

