

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПП.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**  
*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

2020 г.

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 14.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

Программа **ПП.06 «Организация работы структурного подразделения»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
потребительских обществ  
председатель правления  
Н.В. Кузема

---

МП

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

#### Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер**

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

#### уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учёта 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 сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приёмы 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 учёта рабочего времени;
- нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчёта экономических показателей

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего - 144 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 06 - 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

### Производственная практика

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата обучения по профессии</b>
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.
<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения по профессии</b>
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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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 для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля и МДК</b>	<b>Объем времени, отводимый на практику (час.)</b>	<b>Продолжительность практики (недели)</b>	<b>Семестр</b>
1	2	3	4	5
ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-5 ПК-6 ПК-4 ПК-7 ПК-8	<b>ПП.06. Организация работы структурного подразделения</b>	144	4	8 семестр



### 3.2 Содержание и календарный план производственной практики по специальности «Технология продукции общественного питания»

№п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Содержание работ
1	Организация управления предприятием	6	Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, указать ее преимущества и недостатки.
		6	Изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей.
		6	Нарисовать организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики.
		6	Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров.
		6	Квалификационные характеристики инженерно-технических работников ПОП и работников производства.
2	Организация снабжения ПОП	6	Изучить организацию снабжения ПОП, источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств.
		6	Указать особенности организации снабжения в условиях рынка, используемые транспортные средства, порядок учета их работы, взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.
		6	Дать характеристику и приложить схемы снабжения, путевые листы и т.д.
3	Организация складского хозяйства ПОП	6	Изучить организацию складских операций: приемка продуктов, хранение и отпуск товаров.
		6	Документальное оформление операций.
		6	Дать рекомендации по улучшению организации работы склада. Приложить накладные, сертификаты, товарные отчеты и т.д.
4	Организация контроля качества продукции на ПОП	6	Изучить организацию контроля качества продукции на ПОП, порядок проведения органолептического анализа продукции ОП (бракераж).
		12	Ознакомиться с фальсификацией и идентификацией сырья, п/ф и готовой продукции на ПОП, дать оценку качества реализуемой на ПОП

			продукции (заполнить бракеражный журнал)
5	Организация производства предприятия	6 6 8	Ознакомиться со структурой производства. Ознакомиться с производственным процессом и организацией рабочих мест по отдельным цехам. Изучить: производственный цикл, его длительность; использование прогрессивных технологий; оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции
6	Определение и планирование работы производства	6 6 6 4	Ознакомиться с технической документацией на производстве, её видами, назначением, использованием. Составить план меню на один день работы ПОП. Указать последовательности записи блюд в меню. Составить технологические карты по блюдам меню и калькуляционные (на 3 блюда) Закрепить практические навыки по приготовлению и оформлению блюд. Провести инструктаж с работниками производства по улучшению качества и расширению ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Приложить рецептуры фирменных блюд предприятия.
	Систематизация и обобщение материалов	12	
	Зачётное занятие	6	
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно. По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Оценка выполненных индивидуальных заданий Наблюдение за действиями обучающихся
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Защита презентаций работы
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Оценка выполненных индивидуальных заданий Наблюдение за действиями обучающихся
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Оценка выполненных индивидуальных заданий Наблюдение за действиями обучающихся
ПК 6.5 Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.	Защита презентаций работы

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - оценка эффективности и качества выполнения	Защита выполненных практических занятий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Оценка творческой деятельности обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации - использование различных источников, включая электронные	Рейтинговый контроль.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий общественного питания - использование современных методик	Защита профессиональных задач с использованием презентаций.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Рейтинговый контроль выполненных работ по учебной практике.

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Экспертная оценка творческой деятельности</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических заданий.</p>