

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Председатель _____
/ М.В. Никишина /
Протокол № 1
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ
заместитель _____ директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е.А. Маркелова
« » _____ 2020г.

Программа учебной практики 06
ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения
Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Суфиянова А. З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

_____ 2020г

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целями учебной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;
 нормативные правовые акты, 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. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

- 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.	36	Планирование работы структурного подразделения (бригады); Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	Тема 6.1. Ознакомление с предприятием общественного питания и его организационной структурой подразделения. Тема 6.2. Составление плана-меню и расчет потребности сырья. Тема 6.3. Расчет выхода продукции в ассортименте. Тема 6.4. Организация рабочих мест в производственных помещениях. Тема 6.5. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Тема 6.6. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции.	30
				Дифференцированный зачет	6
	Всего часов				36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.		36
<p><i>Виды работ:</i></p> <p><i>Планирование работы структурного подразделения (бригады); Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).</i></p>		
<p>Тема 6.1. Ознакомление с предприятием общественного питания и его организационной структурой подразделения.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Общие сведения о предприятии, тип предприятия, его структура, производственная мощность, состав производственных, складских и подсобных помещений, их расположение, взаимосвязь. Виды поступающего сырья, условия и сроки его хранения; ассортимент выпускаемой продукции, условия её реализации; используемая на предприятии нормативная и технологическая документация; материально-техническая база предприятия, организация охраны труда и противопожарной защиты, правилами внутреннего распорядка. изучение инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности; правил санитарии и личной гигиены. Ознакомление с Положением о структурном подразделении.</p>	6
<p>Тема 6.2. Составление плана-меню и расчет потребности сырья.</p>	<p>Организация рабочего места . Составление плана-меню и расчет потребности сырья. Составление плана – меню, с указанием наименования и номера блюд по технологическим карточкам или по Сборнику рецептов, количество намеченных к приготовлению блюд. Группирование блюд по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда). Произвести на основании план-меню и Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий расчёт количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд. Составление требования-накладная для получения продуктов.</p>	6

<p>Тема 6.3. Расчет выхода продукции в ассортименте.</p>	<p>Организация рабочего места. Расчет выхода продукции в ассортименте. Рассчитать выход готовой продукции для сложных холодных закусок из гастрономических товаров, закусок из овощей, грибов и яиц; холодных блюд из рыбы, мяса; сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; холодных и горячих десертов на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 6. 5. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации.</p>	<p>Организация рабочего места. Разработка оценочных заданий показателей качества продукции. Разработать оценочные задания по бальной системе и нормативно-технологическую документацию: технологические карты, технико-технологические карты; калькуляционные карты на изделия (или блюда).</p>	<p>6</p>
<p>Тема 6.6. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>	<p>Организация рабочего места. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Составление заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов. Прием сырья и полуфабрикатов. Нормы расхода сырья на производства продукции. Определение выхода готовой продукции (пример расчета).</p>	<p>6</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>6</p>
<p>Всего часов</p>		<p>36</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320

с.

5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 9-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ» и др.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. М: Хлебпродинформ, 1996 г.
3. Справочник технолога общественного питания // А. И. Мглинец и до., М.: Колос, 2000 г.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями	Принимать участие в планировании работ производства	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
Организовывать работу трудового коллектива.	Оказывать непосредственное влияние на организацию работы бригады	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Вести контроль за ходом исполнения работ, и активное участие в исполнении работ	
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Заполнять всю документацию за отчетный период	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, -таблиц, - докладов
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации автоматизированного технологического

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	оборудования Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.