

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии  
технологического-экономического цикла  
Протокол № 3 от 21.11.2018г.  
Руководитель методической комиссии  
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УПР  
Ю.Н. Мерлугов



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.06. Организация работы структурного  
подразделения**

для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**  
по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная  
Профиль естественнонаучный

Ветлужский район  
2018г.

Рабочая программа учебной практики УП.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе рабочей программы ПМ.06. Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик:

Лавренова Т.А. – преподаватель ГБОУ СПО «Ветлужский лесоагротехнический техникум», 1 квалификационная категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства;

6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

6.3.Организовывать работу трудового коллектива;

6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

И соответствующих общих компетенций (ОК):

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

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

С целью овладения 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 работы 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 заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики УП.06.

учебной практики – 72 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.06.

### 2.1. Содержание учебной практики

В процессе прохождения учебной практики студенты выполняют следующие виды деятельности:

- Планирование работы структурного подразделения (бригады).
- Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).
- Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.
- Работа с нормативными документами.
- Оформление различной документации.
- Расчет заработной платы работников структурного подразделения.

### Тематический план учебной практики

Таблица 1

Наименование разделов и тем	Кол. час
Инструктаж о прохождении учебной практики. Ознакомление с документами , порядком их оформления.	6
Характеристика структурного подразделения, управление предприятием общественного питания. Определение количества потребителей .	6
Расчет количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации. Составление плана –меню.	6
Заполнение документов, необходимых для работы; Ознакомление с правилами и принципами разработки должностных обязанностей, графиков работы и табелей учета рабочего времени;	6
Работа с документами по сохранению ТМЦ: составление инвентаризационной ведомости, акта ревизии .Работа в программе 1С предприятие.	6
Ознакомление с нормативными документами, регулирующими деятельность организации и его подразделений (Устав предприятия, положения о структурных подразделениях).	6
Ознакомление с нормативными и методическими документами, регулирующими кадровую работу, квалификационными	6

характеристиками на специалистов, мотивацией труда	
Расчет и анализ экономических показателей структурного подразделения организации	6
Решение ситуационных задач по принятию решений	6
Расчет структуры издержек производства и пути снижения затрат;	6
Расчет заработной платы работников общественного питания порядок удержаний НДФЛ	6
Оформление и принятие зачета по практике	6
Итого:	72

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:**

- Оборудование учебного кабинета:
- Задания для проведения занятий
- Компьютеры, принтер, рабочие места по количеству обучающихся ;
- Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта.

#### **ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

- Самостоятельное выполнение обучающимися практических заданий применяя инструкционные карты, документы, на каждое задание в которых отражены виды работ, требования к качеству полученного результата, контрольные вопросы по заданию, соответствующей требованиям квалификационной характеристики для данного уровня квалификации по осваиваемому **МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации.**

-выполнение работ оценивается в соответствии с «Критериями оценки по учебной практике» в баллах по пятибалльной системе

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Контроль и оценка по учебной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных практических работ по видам работ на учебной практике и требования к их выполнению

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

Основные источники:

Учебники:

1.Бабаев Ю.А., Петорв А.М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие. – ИНФРА-М, 2013. – 352 с

2.В.И. Сафронов Экономика организации М. 2013г

3.Ефимова О.П. Экономика общественного питания/ Учебное пособие для студ.вузов - 3-е изд.,испр.и доп. - Минск: Новое знание, 2014. - 347с.

4.Мальгина Л.А. Организация работы структурного подразделения 2015.

5.В.И. Сафронов Экономика организации М. 2013г

Дополнительные источники:

1.Трудовой кодекс Российской Федерации: (по сост. на 20 июля 2007 г.) – М.: Юрайт-Издат, 2007. – 206 с.

2.Федеральный закон о защите прав потребителей

3.Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.: Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник - М: Экономика, 1988. – 277 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru)
2. [www.kadrovika.net](http://www.kadrovika.net)

### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии 1 С бухгалтерия

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Учебная практика проводится на базе ГБПОУ ВЛАТТ в кабинете № 30 Всего 72 часа.

Проводится Учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

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

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

---

### **3.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме *дифференцированного зачета*.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства	Экспертная оценка выполнения основных показателей Наблюдение за выполнением работ. Дифференцированный зачёт
6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Дифференцированный зачёт
6.3.Организовывать работу трудового коллектива	Экспертная оценка защиты практической работы . Дифференцированный зачёт
6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Экспертная оценка выполнения основных показателей Наблюдение за выполнением работ. Дифференцированный зачёт
6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Экспертная оценка выполнения основных показателей Наблюдение за выполнением работ. Дифференцированный зачёт

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>– корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</li> </ul>	<p>процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</li> </ul>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</p>	
--	---	--

## Аттестационный лист по учебной практике

обучающая(ий)ся, 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю **ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

в объеме 72 час. с «   » 201 г. по «   » 201 г.

с «   » 201 г. по «   » 201 г.

в кабинете 30

### Виды и качество выполнения работ

<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
Уметь рассчитывать выход продукции в ассортименте; Уметь вести табель учета рабочего времени работников; Уметь рассчитывать заработную плату; Уметь рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях; Уметь организовывать работы коллектива исполнителей; Уметь разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; Уметь оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	Умеет рассчитывать выход продукции в ассортименте; Умеет вести табель учета рабочего времени работников; Умеет рассчитывать заработную плату; Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; Умеет организовывать рабочие места в производственных помещениях; Умеет организовывать работы коллектива исполнителей; Умеет разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; Умеет оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности

#### обучающегося во время учебной практики:

Студент(ка) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка \_\_\_\_\_

Дата «   » 201 г

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Старший мастер \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## Вопросы для дифференцированного зачета по УП.06

1. Основные показатели производства.
2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.
3. Оперативное планирование работы производства
4. Организация работы основных производственных цехов.
5. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов;
6. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов;
7. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.
8. Организация работы в бригадах (командах).
9. Заполнить таблицу учёта рабочего времени .
10. Составить должностные инструкции , график работы, таблицу учёта рабочего времени работника общественного питания( по выбору).
11. Решение конфликтных ситуаций, приёмы выхода из конфликтных ситуаций, примеры.
12. Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе);
13. Организация обучения персонала приготовлению сложных блюд.
14. Анализ приготовления сложных блюд с учётом требований к безопасности пищевой продукции;
15. Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия
16. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. 17. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства.
18. Контроль за качеством приготовления продукции.
19. Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства;
20. Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства;
21. Порядок заполнения бракеражного журнала по результатам органолептического контроля:  
(первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий).
22. Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда ( привести примеры);
23. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественного питания.
24. Организация труда персонала на производстве.

