

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 06.01**

ПМ 06. Управление структурным подразделением организации

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2023 г

Рабочая программа учебной 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»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории Вагина Татьяна Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
УСЛОВИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе основного общего образования) в части освоения основного вида деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения организации.

Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающей практико-ориентированную подготовку студентов и реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится концентрированно в процессе освоения междисциплинарных курсов обучения в 8 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарного курса МДК. 06.01. Управление структурным подразделением организации.

Целью учебной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессионального модуля.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, при условии полноты и своевременности представления дневника учебно-производственных работ.

2. Результаты освоения учебной практики

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

а) профессиональных компетенций:

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

б) общих компетенций:

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения учебной практики студент по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен:

Иметь прак- тический опыт	планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделе- ния (бригады); принятия управленческих решений.
уметь	рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подраз- деления организации; организовывать рабочие места в производственных помещени- ях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию.
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 ответст- венность 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.

3. Структура и содержание учебной практики

6.1. Объем учебной практики УП.06.01

Таблица 1

Вид практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
УП.06.01 Учебная практика	36	Концентрированно	Дифференцированный зачет

6.2. Содержание учебной практики

Таблица 2

Темы	Виды работ по темам	Количество часов
1. Составление графика загрузки зала	1. Расчет количества потребителей по графику загрузки залов ПОП. 2. Расчет количества потребителей по дневной оборачиваемости места в зале. 3. Заполнение таблицы. 4. Составление и оформление графика загрузки зала по расчетным данным.	6
2. Расчет общего количества блюд, реализуемых в зале предприятия за день	1. Определение количества блюд, планируемых к выпуску. 2. Разбивка блюд в соответствии с коэффициентом потребления отдельных видов блюд. 3. Занесение расчетных данных в таблицу. 4. Расчет горячих и холодных напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий собственного производства с учетом примерных норм потребления. 5. Занесение расчетных данных в таблицу.	6
3. Составление расчетного меню и плана-меню	1. Составление расчетного меню с помощью Сборника рецептур и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для ПОП. 2. Занесение расчетных данных в таблицу. 3. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню. 4. Занесение расчетных данных в таблицу.	6
4. Определение продажной цены на продукцию собственного приготовления ПОП	1. Определение продажных цен на: Холодные блюда и закуски, первые и вторые блюда, напитки. 2. Занесение расчетных данных в таблицу.	6
5. Заполнение табеля учета рабочего времени и определение размера заработной платы работников	1. Заполнение табеля учетного времени работников ПОП 2. Определение размера заработной платы по полученным данным. 3. Занесение расчетных данных в таблицу.	6
6. Заполнение бланков учетно-отчетной документации ПОП.	1. Оформление документов: доверенности (ф. № М-2), счет фактуры, товарной накладной (ф. № ТОРГ-12), акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). 2. Оформление документов: закупочного акта (ф. № ОП-5), акта о приемке товара (ф. № ТОРГ-4). 3. Оформление документов: требования в кладовую (ф. № ОП-3), накладной на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомости учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9). 4. Оформление дневного заборного листа. 5. Оформление и сдача дневника-отчета	6
ИТОГО		36

4. Условия организации практики

Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на базе технологического факультета.

Материально-техническое обеспечение учебной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

Общие требования к организации и проведения учебной практики

Учебная практика проводится концентрированно после освоения программ междисциплинарных курсов. Условием допуска обучающихся к учебной практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарным курсам МДК 06.01.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

Информационное обеспечение организации и проведения практики

Общие нормативно-правовые документы: Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект планирующих документов руководителя практики от образовательного учреждения входят:

- 3.1. Распоряжение по учебной части о направлении на учебную практику
- 3.2. Программа практики.
- 3.3. Дневник учебно-производственных работ.

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
1	2	3
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Защита практических занятий, проверочные работы, тестирование
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Организовывать рабочие места в производственных помещениях; Рассчитывать выход продукции в ассортименте	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Организовывать работу коллектива исполнителей	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию	
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	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций. Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных	

	задач	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, курсовой работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за результаты своей работы	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность и точность использования различных программных обеспечений и специализированных программных приложений для качественного выполнения профессиональных задач	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения и членами бригады.	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; полнота выполнения обязанностей в соответствии с их распределением; обоснованность анализа процессов в группе при выполнении задач практики на основе наблюдения, построение выводов и разработка рекомендаций; регулирование и своевременная корректировка результатов собственной работы.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; активная позиция в вопросе корректировки собственных образовательных результатов; активное самообразование с представлением результатов в профессиональной деятельности.	учебной и производственной практикам
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Оперативное реагирование на смену технологий, содержания, тенденций развития профессиональной деятельности; -эффективное использование инноваций в профессиональной деятельности.	

7.1. Критерии оценки учебной практики:

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.

8. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. 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», 2019. – 320 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Изд. 12-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 373 с., (1) с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Изд. 6-е, доп. и перераб.– Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 318 с, илл. – (Среднее профессиональное образование).
4. Сафронов Н.А. (=) Экономика организации (предприятия): учебник для сред проф. образования / Н.А. Сафронов. – 2-е изд., с изм. – М.: Магистр: ИФРА-М, 2020. – 256 с. Библиогр.: с. 255.
5. Череданова Л.Н. (=) Основы экономики и предпринимательства: учебник для нач.проф.образования / Л.Н. Череданова. – 4-е изд., стер. – М.: АCADEMIA, 2017. – 176 с. – (Профессиональное образование), - Библиогр.: с. 169. – Алф.указ.: с. 151-170.

Дополнительная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие для СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. - Учебник – М.: Академия, 2018 г.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Пособие для СПО - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2017 г.
4. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Учебное пособие. М.: Дашков и К°, 2018г.

Интернет ресурсы:

<http://www.consultant.ru/> - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.