

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего
профессионального образования
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(наименование организации)

((должность, Ф.И.О.)
« » 20 15 г.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
« 02 » 02 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной практики
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю 06
«Организация работы структурного подразделения»

По специальности

260807

(код специальности)

Технология продукции общественного питания

(наименование специальности)

Волгоград

ОДОБРЕНА

Кафедрой профессионального цикла для обучающихся по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»**

Протокол № 6 от 31.07.2015
Заведующая кафедрой Л.В. Веденеева

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работе

А.М. Тазов
Заместитель директора по
производственному обучению
Николаева Н.В.

Разработчик:

преподаватель ГБОУ СПО «ВКРС и Т» Чернецова Л.В.
(подпись)

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

руководитель методической службы ГБОУ СПО «ВКРС и Т» С. Н. Ясавнина

Содержательная экспертиза:

ГБОУ СПО «ВКРС и Т»

(должность)

(ИОФ)

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

(подпись)

(ИОФ)

(должность)

(Полное название организации, печать)

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2010 г. № 675.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности).....	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности).....	7
3. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности).....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности).....	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

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.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

и приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности
Организация работы структурного подразделения.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент 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;
- нормативно-правовые документы, 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.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ СПО «ВКРС и Т» и аттестационный лист, установленной ГБОУ СПО «ВКРС и Т» формы.

Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **12** часов.
Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики являются предприятия ресторанного сервиса г. Волгограда
(место проведения практики)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	12
в том числе:	
лекции	-
лабораторные работы	-
экскурсии	2
Выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	10
Итоговая аттестация:	зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	Экскурсии	0,5	1,2
	1. Ознакомление с предприятием, инструктаж по ТБ.		
	Практические занятия	1,5	
	Ознакомление с нормативно-правовыми документами, регулирующими личную ответственность бригадира, зав. производством, начальника цеха;		
	Ознакомление с формами документов, порядком их заполнения;		
	1. Ознакомление с программой повышения квалификации персонала и с оценочными заданиями, программой мотивации персонала, ознакомление с методикой и результатами расчета экономических показателей структурного подразделения организации.	4	2,3
	Практические занятия		
	Разработка новой кулинарной продукции, расчет её выхода;		
Выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию, Организация и проведение бракеража готовой продукции;	6	2,3
	Оформление документации на различные операции с сырьем, с полуфабрикатами, с готовой продукцией.		
	Организация рабочих мест и работы персонала в производственных помещениях;	зачет	
	Проведение хронометража рабочего времени;		
	Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени;		
Итоговая аттестация	Проведение расчета заработной платы;	12	зачет
	Разработка программы мотивации персонала, оценочных заданий и программ повышения квалификации или обучения персонала;		
	Проведение расчета экономических показателей структурного подразделения организации.		
	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ СПО «ВКРС и Т» и аттестационного листа.		
	Всего	12	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению практики.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест

Практические занятия: ПК и программное обеспечение общего и профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение производственного обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература:

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000.г. ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988г.
7. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
10. Профессиональный стандарт по индустрии питания.
13. Санитарно- эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03, М : Минздрав России , 2008г- 24с
- 14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М : Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
15. Справочник технолога общественного питания . М : Колос 2006г
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь России. М. «Вика», 2006г
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания . М- 2009г.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2005г.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2006г .
20. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. выпущена в издательстве "Academia" в 2014 году.

б) дополнительная литература:

1. Лукашевич В.В. Управление персоналом; М.: Деловая литература-Гелан, 2012г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.

3. Шленская Т.В., Шабурова Г.В, Курочкин А.А, Петросова Е.В Проектирование предприятий общественного питания. — СПб.: Троицкий мост, 2011. —285с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) Мрыхина Е.Б. Издательство. Инфра. Год издания. 2010.
5. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2014 году
6. Васюкова А. Т. , Пивоваров В. И. , Пивоваров Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании 2010 ; Издательский дом "Дашков и К" ;
7. Патров В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании, М.: Фининсы и статистика 2009г

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, приёма отчетов и получение обучающимися зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирования работы структурного подразделения (бригады); – оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); – принятия управленческих решений; <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 выхода продукции; – порядок оформления табеля учета рабочего времени; – методику расчета заработной платы; – структуру издержек производства и пути снижения затрат; – методики расчета экономических показателей. 	<p>Формы контроля обучения:</p> <p>Отчет по практике</p> <p>Формы оценки</p> <p>Аттестационный лист</p> <p>Методы контроля</p> <p>Наблюдение при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Методы оценки</p> <p>Наблюдение при выполнении работ <i>освоил/не освоил</i></p> <p>Справка:</p> <p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические задания по работе с документами; – подготовка и защита отчетов. <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговой зачет. - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговой зачет. <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся – формирование результата итоговой аттестации по модулю на основе суммы результатов текущего контроля.