

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный
колледж



Савельева О.Г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 06.01**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ПИССЗ)


Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.


Рабочая программа производственной практики ПП.06.01 «Организация работы структурного подразделения» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Чуркин В.А., преподаватель 

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. 

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР



Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР



Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы



Романова М.Н.

Содержание

1. Паспорт программы практики

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
- 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
- 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
- 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.6. Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Условия реализации программы практики

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (задание на производственную практику, дневник производственной практики, аттестационный лист, характеристика, фонд оценочных средств)

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих 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.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Целью овладения ПП. 06.01 является формирование умений, навыков и приобретение практического опыта организации работы трудового коллектива.

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» 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;

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 06.01. «Управление структурным подразделением» в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП. 06.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», составляет 72 часа (2 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 8 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с _____ 20 г. по _____ 20 г.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
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.
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.

3. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	1	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	Планирование работы структурного подразделения	7	Изучение работы структурного подразделения (бригады). Участие в разработке и организации рабочих мест в производственных помещениях. Участие в организации работы коллектива исполнителей. Изучение должностных обязанностей работников предприятий питания.
2.2	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	16	Самостоятельная разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Самостоятельное заполнение документов, изучение порядка заполнения; Участие в расчетах экономических показателей и издержек производства и пути снижения затрат.
2.3	Принятие управленческих решений	8	Участие в принятии управленческих решений предприятия и оценка качества выполняемых работ членами команды. Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих личную ответственность бригадира
2.4	Организация работы коллектива исполнителей	8	Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Организация и оплата труда на предприятии. Мотивация работников. Решение производственных задач. Участие в разработке составления табеля учета рабочего времени и графиков выхода на работу работников; рассчитывать заработную плату
2.5	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	16	Участие в расчетах основных производственных показателей, характеризующих эффективность выполняемых работ: себестоимость продукции (работ, услуг), и ее экономическая сущность; ценообразование на продукцию (работ, услуг). Цели и задачи ценообразования.
2.6	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	8	Самостоятельное участие в расчетах выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции в ассортименте. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
3	Защита отчета по практике	2	Защита отчета по производственной практике.
4	Экзамен квалификационный	6	
	Итого:	72ч/2 недели	

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

1. Продолжительность рабочего дня студентов:

- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ)

2. В период прохождения производственной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики: студенты, направляемые на производственную практику в предприятия питания должны обладать знаниями и умениями полученными студентами на теоретических и практических занятиях, а первоначальный практический опыт – на практических занятиях по МДК 06.01. Управление структурным подразделением

4. Обязанности руководителей практики:

От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;
- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;

- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

От предприятия:

- совместно с руководителем практики от колледжа организывает и контролирует прохождение практики студентами в соответствии с составленной учебной программой и календарными планами;
- обеспечивает качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности, личной и производственной санитарии и гигиене;
- контролирует соблюдение трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка предприятия, сообщает о случаях нарушения студентами руководителю практики от колледжа;
- предоставляет студентам возможность пользоваться нормативно-технологической документацией предприятия;
- оказывает помощь в подборе материала для написания дневника-отчета о прохождении практики;
- по окончании практики даёт краткий отзыв о студенте, отразив в нем его отношение к порученным заданиям, степень усвоения учебной программы, дисциплинированность, творческие и организаторские способности, фактическое время работы студента (по таблице).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики на предприятиях питания предполагает наличие заготовочных цехов, производственного оборудования, кухонной посуды и инвентаря:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Отдел бухгалтерии	Оргтехника	Канцтовары, справочная литература и документация, унифицированные формы документов.
Складские помещения	Оргтехника	Канцтовары, справочная литература и документация, унифицированные формы документов.
Кабинет зав. производством	Оргтехника	Канцтовары, справочная литература и документация, унифицированные формы документов.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения

предприятий общественного питания»: учебник для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2015г. – 320 стр.

Дополнительные источники:

1. Чистякова С.Н. От учебы к профессиональной карьере : Учебное пособие / С. Н. Чистякова, Н. Ф. Родичев; Ред. И.В.Пучкова, Е.В.Буташина; Рец. Ю.Л.Хотунцев, Н.С.Пряжников. - 2-е изд.,испр. - М. : Академия, 2013г. - 176с.

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: <http://www.studfiles.ru/preview/3795208/> Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/– Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издаётся с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издаётся с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издаётся с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> - Режим доступа: свободный

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник производственной практики.

По окончании производственной практики студенты представляют отчёт с фотоматериалами и аттестационный лист (требования по оформлению отчёта даны в задании на производственную практику).

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
практический опыт:		
ПО. 1 - планирования работы структурного подразделения (бригады);	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - принятия управленческих решений;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
умения:		
У. 1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - вести таблицу учета рабочего времени работников;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - рассчитывать заработную плату;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - организовывать работу коллектива исполнителей;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 8 - оформлять документацию на различные операции с сырьем,	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на</i>	От 2 до 5 баллов

полуфабрикатами и готовой продукцией;	производственной практике и ЭК	
---------------------------------------	--------------------------------	--

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений во время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций;	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; - результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности	От 2 до 5 баллов

профессиональной деятельности.	деятельности; - качество владения ИКТ.	выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; - проявление коммуникативности; - наличие лидерских качеств.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
Вид профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения			
Профессиональные компетенции			
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации.	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов
ПК 6.2 Планировать выполнение работ	- планирование работы исполнителям в	Текущий контроль результатов	От 2 до 5 баллов

исполнителями	соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.	выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями; - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями.	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- оформление учетно - отчетной документации согласно принятой учетной политике организации.	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов

6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проходит в форме защиты отчётов по производственной практике и оценочных материалов для оценки общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики. На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель спец. дисциплин, читавший курс МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», мастер производственного обучения и представитель от работодателя.

К аттестации по производственной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

ГБОУ ВО МО

Филиал «Университет «Дубна» -Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Задание на производственную практику

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПП.06 Управление структурным подразделением организации

Студенту (ке) группы 79, 4-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: ПроизводственнаяСрок: с _____ г. по _____ г.Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта управления структурным подразделением организации

При прохождении производственной практики Вам необходимо выполнить следующие виды работ:

- 1.Участвовать в планировании основных показателей производства.
- 2.Участвовать в планировании выполнения работ персоналом.
- 3.Участвовать в организации работы трудового коллектива.
- 4.Участвовать в контроле и оценке результатов выполнения работ персоналом.
- 5.Участвовать в заполнении учетно-отчетной документации.

По окончании практики вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении практики с оценкой руководителя практики, дневник (отражает ежедневный объем выполненных работ) и отчет по практике.

Отчетная работа по производственной практике оформляется в папке с файлами по видам работ и должна быть выполнена на одной стороне листа формата А-4, соответствовать стандартным требованиям оформления, объем работы должен составлять 20 - 25 страниц печатного текста с расстоянием между строк в 1.5 межстрочного интервала.

Содержание отчетной работы должна содержать:

- 1.Титульный лист
- 2.Задание на практику
- 3.Содержание
- 3.Введение (место практики, вид практики, цель, задачи, приобретаемые ПК)
- 4.Основная часть (описание видов работ, фотография по видам работ)
- 5.Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).
- 6.Список используемой литературы.
- 7.Приложение (документы с места практики)

Задание выдано _____ 20____ г. Срок сдачи отчета _____ 20____ года

Тьютор _____ Чуклин В.А.

Задание получил « ____ » _____ 20____ г. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

Аттестационный лист по производственной практике

Ф.И.О.

Обучающийся (аяся) 4 курса группы № 79 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл производственную практику по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПП.06 Управление структурным подразделением организации

Срок прохождения производственной практики: с _____ г. по _____ г. в объёме 72 часа

В организации _____

наименование организации, фактический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды профессиональной деятельности, выполняемых студентами во время практики	Профессиональные компетенции (код и наименование)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
Организация работы структурного подразделения	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.	

Общие комп -ие	Вид деятельности	Освоил / не освоил
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	

Заключение: аттестуемый продемонстрировал(а)/не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями: _____

Дата «» _____ 20__ г.

М.П.

Подпись руководителя практики

_____/_____
Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/_____
Ф.И.О. должность

Филиал ГБОУ ВО МО «Университет «Дубна»-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж.

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Студент(ка)гр.79**

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с _____ 20 ____ г. по _____ 20 ____ г.

Место прохождения практики _____

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики: _____

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка, печать)

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(ая) в Филиале государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж на 4 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» в объеме 72 часа, 2 недели с 20 г по 20 г. в организации

наименовании организации, юридический адрес

Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности _____

Особые замечание и предложения руководителю практики _____

В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (по 5 бальной системе)
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	
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.	

Оценка практики

_____ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики
от организации

_____ МП., должность, Ф.И.О.

/ _____ /
подпись

Оценочные материалы для дифференцированного зачёта

1. Сущность и виды планирования. Модель стратегического планирования.
2. Порядок и правила составления технологической документации.
3. Форма документов, порядок их заполнения. Договоры, применяемые на предприятиях общественного питания.
4. Материальная ответственность.
5. Принципы планирования и их взаимосвязь.
6. Организация деятельности структурного подразделения. Делегирование полномочий.
7. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Формы и системы оплаты труда.
8. Классификация предприятий по размерам, видам дробления, цели деятельности.
9. Понятие производственного цикла, его структура и длительность.
10. Разработка табеля учета рабочего времени. Правила работы с документацией. Нормативно-правовые документы.
11. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.
12. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов.
13. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
14. Понятие производственного процесса и его классификация по стадиям изготовления.
15. Методика расчета сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из различных видов продуктов.
16. Порядок и правила составления технической документации. Методы расчета себестоимости различных блюд.
17. Методика расчета выхода полуфабрикатов из различных видов продуктов. Порядок и правила составления технологической документации
18. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.
19. Методика расчета расхода сырья. Порядок и правила составления технологической документации.
20. Форма документов, порядок их заполнения. Договоры, применяемые на предприятиях общественного питания. Материальная ответственность. Договор о материальной ответственности.
21. Механизм стимулирования труда и его совершенствование. Формы и системы оплаты труда.
22. Планирование производственной программы, товарооборота на предприятиях питания различного типа.
23. Понятие мотивации.
24. Порядок и правила составления технологической документации. Методы расчета себестоимости различных блюд.
25. Производственная структура предприятия.
26. Анализ ассортимента и структуры производства.

Шкала оценки некоторых общих компетенций
(метод – экспертная оценка при прохождении практики)

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ	ШКАЛА ОЦЕНКИ		
		освоена	Частично освоена	не освоена
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: • через портфолио студента; • общение в ходе практики.	Убедительно и эмоционально доказывает ценность будущей профессии.	Демонстрирует интерес к будущей профессии, доказательств не приводит.	Выказывает равнодушие или негативное отношение к будущей профессии.
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.	Находит требуемую информацию, использует более одного источника информации.	Находит требуемую информацию, использует только один источник информации.	Не выполняет задания по поиску информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие в командах организации (другими обучающимися, руководителями), преподавателями в ходе обучения; умение работать в группе.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), не провоцирует (или разрешает) конфликтные ситуации.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), теряется в конфликтной ситуации (или провоцирует ее).	Не находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями) и (или) провоцирует конфликтные ситуации.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельный, профессионально-ориентированный набор тематик творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.д.).	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, связанных с повышением своей квалификации.	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, но связывает ее с повышением своей квалификации.	Не выбирает самостоятельно тематику творческих заданий (творчества).

Общие компетенции ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 9 оцениваются на экзамене квалификационном в процессе представления и защиты портфолио студентом.