

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО**  
**ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**Специальность: 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

р.п. Павловска, 2020

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля работы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

# Паспорт программы производственной практики

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающиеся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики.: 36 часов.

## 1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание производственного материала	Объем часов
ПМ06. «Организация структурного подразделения»		
<b>Тема 1.</b> Оперативное планирование производства	Обучающийся должен иметь <u>практический опыт:</u> Планирования работы структурного подразделения (бригады)	24
	Анализ соответствия должностных обязанностей производственного персонала с квалификационными характеристиками	6
	Участие в разработке производственной программы.	6
	Ознакомление с формами отчетности руководителей структурного подразделения.	6
	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады	6
<b>Тема 2.</b> Учет расчетов по оплате труда	Обучающийся должен иметь практический опыт: Оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)  Расчет заработной платы работников предприятия общественного питания	6
<b>Тема 3.</b> Организация управления.	Обучающийся должен иметь практический опыт: принятия управленческих решений Эффективность принятия управленческих решений	6

### **3. Условия реализации производственной практики**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Программа производственной практики реализуется на базах учебной практики предприятий общественного питания. На каждом из предприятий имеются цеха заготовочные, доготовочные и специализированные. Цеха оснащены следующим оборудованием: картофелечисткой, мясорубкой, плитами, пищеварочными котлами, тестомесительными машинами., холодильными шкафами, взбивальными машинами, ваннами, столами.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий; Интернет-ресурсов; дополнительной литературы)

#### **3.3. Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика обучающихся на предприятиях г. Ульяновска в соответствии с договорами об оказании образовательных услуг между Областным образовательным учреждением среднего профессионального образования Ульяновским техникумом питания и торговли и предприятиями общественного питания. Своевременно издаются приказы о проведении производственной практики, договора, отзывы руководителей практики, отчеты о прохождении всех видов практик. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация производственной практики осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения. За каждым предприятием закреплены мастера производственного обучения с обучающимися, где в условиях производства ведется учебный процесс по образовательным программам.

## Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения, преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий.

Результаты обучения (освоенный производственный опыт)	Основными показателями оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация структурного подразделения		
Уметь: Рассчитывать выходы продукции в ассортименте	Свободное владение расчетом выхода продукции в ассортименте	Экспертное наблюдение и оценка выполнения сырьевой ведомости
Уметь: вести табель учета рабочего времени работников	Свободное владение составлением табеля учета рабочего времени работников	Экспертная оценка правильности составления табеля учета рабочего времени
Уметь: рассчитывать заработную плату	Уверенное выполнение расчета заработной платы	Экспертная оценка правильности расчета заработной платы
Уметь: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Свободное владение расчетом экономических показателей.	Экспертная оценка расчета экономических показателей
Уметь: организовывать рабочее место производственного помещения	Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования
Уметь: организовывать работу	Свободное владение различными	Экспертная оценка методов

коллектива исполнителей	методами организации работы коллектива	организации коллектива
Уметь: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.	Понимание критериев соответствия оценочных заданий и нормативно-технологической документации	Экспертное наблюдение и оценка выполнения критериев оценочных заданий
Уметь: оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	Свободное владение оформлением документации.	Экспертная оценка оформления документации на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

**Перечень производственных работ ПМ06 «Организация структурного подразделения»**

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно-производственная работа	Отметка о выполнении
	всего	На инструктаж	На тренировочные упражнения	На практическую деятельность		
<b>ПМ06 «Организация структурного подразделения»</b>						
<b>Тема 1. Оперативное планирование производства</b>	24					
Анализ соответствия должностных обязанностей производственного персонала квалификационными характеристиками	6	1	1	4	-правила и принципы разработки должностных обязанностей; -составление графика работы	
Участие в разработке производственной программы	6	1	1	4	-разработка плана меню с учетом требований ассортимента перечня блюд и напитков для данного предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических	



					<p>норм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы;</li> <li>-составление заявок на получение необходимого количества сырья;</li> <li>-составление технологических и технико-технологических карт;</li> <li>-организация рабочих мест в производственных помещениях.</li> </ul>	
Ознакомление с формами отчетности руководителей структурного подразделения	6	1	1	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>-формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</li> </ul>	
Контроль качества готовой продукции и сырья	6	1	1	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проведение контроля качества выполняемой продукции органолептическим методом;</li> <li>-проведение контроля качества выполняемой продукции лабораторным методом;</li> <li>-заполнение бракеражного журнала;</li> <li>-заполнение качественных удостоверений;</li> <li>-разработка оценочных заданий и нормативно-технологической</li> </ul>	

					документации.	
<b>Тема 2.</b> Учет расчетов по оплате труда	6	1	1	4	-Порядок оформления табеля рабочего времени; -методика расчета заработной платы; -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	
<b>Тема 3.</b> Организация управления	6	1	1	4	-дисциплинарные процедуры в организации; -организация работы коллектива исполнителей; -ознакомление с правовыми и нормативными документами регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. -участие в составлении служебной и распорядительной документации, их оформления; -анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия.	

