

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

р.п. Павловска, 2020

Рабочая программа учебной 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

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 учебной практики**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающиеся в ходе освоения производственной практики должен

иметь практический опыт:

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики::**  
**36 часов.**

## 1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ06. «Организация структурного подразделения»</b>		
<b>Тема 1. Организация работы производства</b>	Обучающийся должен иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады)	<b>24</b>
	Ознакомление со структурой производства: цеховое деление, связь цехов, организация рабочих мест в цехах, планировкой, устройством, оснащенностью оборудованием и инвентарем	<b>6</b>
	Ознакомление с порядком оперативного планирования	<b>6</b>
	Ознакомление с организацией труда на производстве, квалифицированный и возрастной состав работников, расстановка поваров. Проанализировать соответствия производственного персонала требованиям ОСТ 28-1-95 (квалификационным характеристикам)	<b>6</b>
	Контроль качества готовой продукции	<b>6</b>
<b>Тема 2. Учет расчетов по оплате труда</b>	Обучающийся должен иметь практический опыт: Оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)  Расчет заработной платы работников предприятия общественного питания	<b>6</b>
<b>Тема 3. Организация управления</b>	Обучающийся должен иметь практический опыт: принятия управленческих решений. Эффективность принятия управленческих решений	<b>6</b>
	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>

### **3.Условия реализации учебной практики**

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

Программа производственной практики реализуется на базах предприятий общественного питания.

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

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

Учебная практика обучающихся осуществляется в ОГБПОУ «Павловский технологический техникум». Своевременно издаются приказы о проведении учебной практики. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся.

## Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

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

Результаты обучения (освоенный производственный опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация структурного подразделения		
<b>Уметь:</b> Рассчитывать выходы продукции в ассортименте	Свободное владение расчетом выхода продукции в ассортименте	Экспертное наблюдение и оценка выполнения сырьевой ведомости
<b>Уметь:</b> вести табель учета рабочего времени работников	Свободное владение составлением табеля учета рабочего времени работников	Экспертная оценка правильности составления табеля учета рабочего времени
<b>Уметь:</b> рассчитывать заработную плату	Уверенное выполнение расчета заработной платы	Экспертная оценка правильности расчета заработной платы
<b>Уметь:</b> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Свободное владение расчетом экономических показателей.	Экспертная оценка расчета экономических показателей
<b>Уметь:</b> 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
<b>Уметь:</b> организовывать работу коллектива исполнителей	Свободное владение различными методами организации работы коллектива	Экспертная оценка методов организации коллектива

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

**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>						
Организация работы производства	24					
<b>Тема 1.</b> Ознакомление со структурой производства	6	1	1	4	-цеховое деление -связь цехов; -организация рабочих мест в производственных помещениях; -планировка цехов; -устройства; -оснащенность оборудованием и инвентарем.	
Ознакомление с порядком оперативного планирования	6	1	1	4	-участие в разработке производственной программы; -составление плана меню с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков для данного предприятия, разнообразие блюд по дням недели, опроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и	



					<p>энергетических норм;</p> <p>-составление вариантов для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания;</p> <p>-разработка ассортимента блюд и напитков для бранча-буфета, салат-бара;-</p> <p>-разработка ланч-меню;</p> <p>-расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы; -работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов, внесение в рецептуры изменений с учетом таблиц взаимозаменяемых продуктов;</p> <p>-составление заявок на получение необходимого сырья, полуфабрикатов;</p> <p>-участие в получении сырья со склада, документальное оформление; распределение сырья по цехам, составление заданий поварам;</p> <p>ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства, оформление сопроводительных документов;</p> <p>-составление отчета о работе производства за день.</p>	
Контроль качества готовой продукции и сырья	6	1	1	4	<p>-организация контроля качества на производстве продукции;</p> <p>-порядок проведения бракеражного выпускаемой продукции ;</p> <p>-соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены (оформление журналов: бракеражного, переходящих остатков, график медицинского осмотра, журнала «Здоровье», в кондитерском цехе –гнойничковых заболеваний)</p>	
Ознакомление с организацией	6	1	1	4	<p>-квалификационный состав работников;</p> <p>-расстановка поваров;</p> <p>-составление графиков выхода на работу работников</p>	

труда на производстве					производства; -порядок оформления табеля учета рабочего времени	
<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	-принципы и виды планирования работы бригады (команды); -нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность работников; -основные приемы организации работы коллектива исполнителей; -участие в составлении служебной и распорядительной документации, их оформление; -дисциплинарные процедуры в организации.	

1 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:/ Л.А.Радченко. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование)