

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234), укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: _____ – преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере индустрии питания различных форм собственности.

Реализация программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности): закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций; адаптация обучающихся к конкретным условиям профессиональной деятельности в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

Требования к результатам освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

иметь практический опыт:

ПО1 - планирования работы структурного подразделения (бригады);

ПО2 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

ПО3 - принятия управленческих решений.

уметь:

У1 - рассчитывать выход продукции в ассортименте;

У2 - вести табель учета рабочего времени работников;

У3 - рассчитывать заработную плату;

У4 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

У5 - организовывать рабочие места в производственных помещениях;

У6 - организовывать работу коллектива исполнителей;

У7 - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

У8 - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

З1 - принципы и виды планирования работы бригады (команды);

З2 - основные приемы организации работы исполнителей;

З3 - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

З4 - дисциплинарные процедуры в организации;

35 - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

36 - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;

37 - формы документов, порядок их заполнения;

38 - методику расчета выхода продукции;

39 - порядок оформления табеля учета рабочего времени;

310 - методику расчета заработной платы;

311 - структуру издержек производства и пути снижения затрат;

312 - методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики:

Всего – **3 недели (108 часов)** в том числе:

- учебная практика – **1 неделя (36 часов)**;

- производственная практика (по профилю специальности) – **2 недели (72 часа)**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) Результатом освоения программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Организация работы структурного подразделения», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

б) Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование
Профессиональные компетенции (ПК)	
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 компетенции (ОК)	
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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Профессиональные компетенции	Практика	
		учебная (часов)	производственная (по профилю специальности)
1	2	3	4
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения		36	72
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	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.	36	72

3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	Учебная практика	
	Виды работ:	
Профессиональные компетенции:	1. Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	2.	Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения: основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания, схема структуры предприятия (схема расположения цехов), схема структуры управления предприятием.	6
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	3.	Характеристика производственного процесса в структурном подразделении, в основных производственных цехах предприятия (операции технологического процесса, оборудование). Правила составления и разработки меню. Пример составления меню Расчет количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации. Составление плана –меню.	8
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	4.	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции.	6
	5.	Работа с документами по сохранению ТМЦ: составление инвентаризационной ведомости, акта ревизии. Работа в программе 1С предприятие.	6
	6.	Организация рабочих мест в структурном подразделении. Аттестация рабочих мест. Режим труда и отдыха работников. Ознакомление с нормативными и методическими документами, регулирующими кадровую работу, квалификационными характеристиками на специалистов, мотивацией труда.	6
	12.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	2
Всего учебной практики			36
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации Профессиональные компетенции:	Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:		
	1.	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка. Изучение процесса работы предприятия. Инструкция по охране труда. Инструкция по технике безопасности и пожаробезопасности. Схемы	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.		аварийных проходов и выходов. Пожарный инвентарь. Правила внутреннего распорядка. Распределение по рабочим местам. Знакомство с рабочим местом и руководителем практики от предприятия. Организация рабочего места. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности при работе оборудованием предприятия	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	2.	Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания.	2
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	3.	Изучение особенностей планирования технологического процесса структурного подразделения. Ознакомление и составление плана-меню, его назначение и содержание.	6
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	4.	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Расчет выхода продукции в ассортименте	6
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	5.	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания	6
	6.	Составление заявок на получение необходимого сырья, полуфабрикатов	6
	7.	Составление ТК и ТТК	6
	8.	Анализ соответствия должностных обязанностей производственного персонала квалификационным характеристикам. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.	6
	9.	Составление графика выхода на работу и табеля учета рабочего времени работников производства.	6
	10.	Расчет заработной платы	8
	11.	Проведение контроля качества выполняемой продукции органолептическим методом. Заполнение бракеражного журнала. Заполнение качественных удостоверений.	6
	12.	Дисциплинарные процедуры в организации. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими	6

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Участие в составлении служебной и распорядительной документации, их оформления.	
	13.	Разработка мероприятий, направленных на совершенствование деятельности предприятия общественного питания.	2
	14.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	4
Всего производственной практики			72
Итого практики ПМ.06			108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики предполагает наличие материально-технической базы, включающей:

- кабинет социально-экономических дисциплин.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

4.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <https://book.ru/book/931917>

2. Казначевская, Г.Б. Менеджмент : учебник / Казначевская Г.Б. — Москва : КноРус, 2019. — 240 с. — ISBN 978-5-406-06561-7. — URL: <https://book.ru/book/931163>

3. Федорова, Н.В. Управление персоналом : учебник / Федорова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 215 с. — ISBN 978-5-406-04523-7. — URL: <https://book.ru/book/932838>

4. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник+е-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06870-0. — URL: <https://book.ru/book/931838>
5. Миляева, Л.Г. Планирование и организация производственной деятельности : учебник / Миляева Л.Г. — Москва : КноРус, 2022. — 282 с. — ISBN 978-5-406-09041-1. — URL: <https://book.ru/book/942123>

Дополнительные источники:

1. Братухина, О.А. Основы экономики (с практикумом) : учебное пособие / Братухина О.А. — Москва : КноРус, 2020. — 322 с. — ISBN 978-5-406-04522-0. — URL: <https://book.ru/book/932805>
2. Григоренко, О.В. Экономика предприятия и управление организацией : учебное пособие / Григоренко О.В., Мыльникова А.Н., Садовнича И.О. — Москва : Русайнс, 2020. — 266 с. — ISBN 978-5-4365-1726-1. — URL: <https://book.ru/book/934098>
3. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания : учебное пособие / Пустынникова Е.В. — Москва : КноРус, 2020. — 231 с. — ISBN 978-5-406-07737-5. — URL: <https://book.ru/book/934349>
4. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-406-07411-4. — URL: <https://book.ru/book/932623>
5. Кибанов, А.Я. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2020. — 201 с. — ISBN 978-5-406-07343-8. — URL: <https://book.ru/book/932267>
6. Семенова, В.В. Управление персоналом. Основные технологии управления : учебное пособие / Семенова В.В., Лясникова Ю.В., Мазур В.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-4365-5002-2. — URL: <https://book.ru/book/936202>
7. Москвитин, Г.И. Менеджмент и управление персоналом: технологии, методы, контроль : сборник материалов / Москвитин Г.И. — Москва : Русайнс, 2020. — 163 с. — ISBN 978-5-4365-2774-1. — URL: <https://book.ru/book/935024>
8. Бабич, Т.Н. Планирование на предприятии : учебник / Бабич Т.Н., Вертакова Ю.В. — Москва : КноРус, 2020. — 343 с. — ISBN 978-5-406-00287-2. — URL: <https://book.ru/book/933948>
9. Грибов, В.Д. Менеджмент : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 275 с. — ISBN 978-5-406-07025-3. — URL: <https://book.ru/book/931410>

10. Ксенофонтова, Х.З. Корпоративный менеджмент : учебник / Ксенофонтова Х.З. — Москва : КноРус, 2020. — 312 с. — ISBN 978-5-406-00550-7. — URL: <https://book.ru/book/933968>

11. Семенова, В.В. Самоменеджмент. Управление личной эффективностью. Тайм – менеджмент : учебное пособие / Семенова В.В., Лясникова Ю.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 93 с. — ISBN 978-5-4365-4862-3. — URL: <https://book.ru/book/936123>

Интернет- источники:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - <https://www.economy.gov.ru/>

- Министерство финансов Российской Федерации - <https://www.minfin.ru/ru/>

- Федеральная налоговая служба – <https://www.nalog.gov.ru/>

- Федеральная служба государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/>

- База данных исследований и бизнес-планов по всем отраслям и рынкам экономики России и других стран. Магазин по продаже маркетинговых исследований. <https://marketing.rbc.ru/>

- Федеральный образовательный портал - <http://www.ecsocman.edu.ru/>

- Российская национальная библиотека - <http://nlr.ru/>

- Официальный сайт: газета Экономика и жизнь - <https://www.eg-online.ru/>

- Технологии корпоративного управления - <https://www.klerk.ru/boss/articles/53693/>

- СПС «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru/>

4.2. Общие требования к организации учебной и производственной (по профилю специальности) практики

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности ВПД 6. Организация работы структурного подразделения и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация и проведение учебной и производственной (по профилю специальности) практики по ПМ.06. Организация работы структурного подразделения осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Базами практики являются торговые организации (предприятия) различных организационно-правовых форм собственности, с которыми Техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Договор включает все вопросы, касающиеся организации и проведения практики. Основными условиями прохождения практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала и оснащенность современным технологическим оборудованием, т.е. имеются все условия для отработки обучающимися программного материала по практике.

Учебная практика проводится концентрированно в 5 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации». Учебная практика также может проводиться на базе Техникума в его структурных подразделениях, для выполнения учебно-производственных работ программы учебной практики возможно деление группы на подгруппы (не менее 8).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в 5 семестре. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение всего теоретического курса модуля и программы учебной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Техникума. Руководитель от Техникума назначается приказом директора из числа преподавателей профессионального модуля и/или мастеров производственного обучения. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения документов по практике.

Руководитель практики обучающихся от предприятия (базы практик) назначается приказом руководителя предприятия из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Перед началом практики проводится организационное собрание с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – база практики (отзыв-характеристика, дневник, отчет).

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение практики.

Реализация учебной и производственной (по профилю специальности) практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится руководителем практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ и индивидуальных заданий.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Учебная практика:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - участвует в планировании основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады); - применяет экономические методы планирования и расчета основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады) и выхода продукции в ассортименте; - грамотно использует нормативные документы по планированию основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады) 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - планирует работы исполнителей в соответствии с установленными целями, задачами и функциями структурного подразделения (бригады), и должностными инструкциями работников; - оформляет планы работы по установленной форме с учетом конкретности, достижимости, проверяемости; - разрабатывает нормативно- 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	технологическую документацию; - грамотно использует нормативные документы по планированию выполнения работ исполнителями	практике Экзамен квалификационный
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- принимает управленческие решения по организации работы трудового коллектива структурного подразделения (бригады) в соответствии с функциями и должностными инструкциями; - определяет состав и количество необходимых ресурсов для организации рабочих мест; - грамотно применяет методы материальной и нематериальной мотивации работников при организации работы трудового коллектива структурного подразделения (бригады)	Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- использует различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой по достижению профессиональных целей); - сопоставляет результаты работы исполнителей с установленными стандартами профессиональной деятельности, выявляет отклонения и причины, их вызвавших; - владеет навыками ведения табеля учета рабочего времени работников и расчета заработной платы	Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- определяет способы и методы составления и использования учетно-отчетной документации; - грамотно оформляет утвержденную учетно-отчетную документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный

Производственная практика (по профилю специальности):

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - участвует в планировании основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады); - применяет экономические методы планирования и расчета основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады) и выхода продукции в ассортименте; - грамотно использует нормативные документы по планированию основных показателей деятельности структурного подразделения (бригады) 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> - планирует работы исполнителей в соответствии с установленными целями, задачами и функциями структурного подразделения (бригады), и должностными инструкциями работников; - оформляет планы работы по установленной форме с учетом конкретности, достижимости, проверяемости; - разрабатывает нормативно-технологическую документацию; - грамотно использует нормативные документы по планированию выполнения работ исполнителями 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - принимает управленческие решения по организации работы трудового коллектива структурного подразделения (бригады) в соответствии с функциями и должностными инструкциями; - определяет состав и количество необходимых ресурсов для организации рабочих мест; - грамотно применяет методы материальной и нематериальной мотивации работников при организации работы трудового коллектива структурного подразделения (бригады) 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты	<ul style="list-style-type: none"> - использует различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой по достижению 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
выполнения работ исполнителями	<p>профессиональных целей);</p> <ul style="list-style-type: none"> - сопоставляет результаты работы исполнителей с установленными стандартами профессиональной деятельности, выявляет отклонения и причины, их вызвавших; - владеет навыками ведения табеля учета рабочего времени работников и расчета заработной платы 	<p>работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - определяет способы и методы составления и использования учетно-отчетной документации; - грамотно оформляет утвержденную учетно-отчетную документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
оценивать их эффективность и качество	с заданными условиями и имеющимися ресурсами	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий принятых решений 	Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения 	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	<ul style="list-style-type: none"> - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к 	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
выполнения заданий	результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды	процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития 	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности 	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.

6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики разрабатывается на основе ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения. Обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии. Одобренный вариант рабочей программы проходит проверку на предмет соответствия общим требованиям ФГОС СПО, ООП ППСЗ, правилам оформления и утверждается заместителем директора.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики согласуется с работодателем.

После утверждения экземпляр рабочей программы хранится в методическом кабинете.

Корректировка и/или изменения в рабочей программе осуществляется её разработчиком(ми) только после их обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии.

7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу учебной и производственной (по профилю специальности) практики для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) очной формы обучения.

Внесены следующие дополнения и изменения в п.4.2 раздела 4 программы:

Абзац: Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Заменить на следующий:

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Дополнения и изменения внес:

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)
Рабочая программа рассмотрена и рекомендована на
_____ (наименование структур)

Ответственный _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО: _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

УТВЕРЖДЕНО: _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)