МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:
- Разницина Розалия Куттусовна, преподаватель

Согласовано с социальными партнёрами:

Директор ООО р-н «Надеждинский» _____ Ксения Александровна Адамова
Подпись МП

Директор ООО «Серовский кондитер» _____ Татьяна Рудольфовна Бронникова
Подпись МП

Директор ООО «Мираж» _____ Тамара Валерьевна Лебедева
Подпись МП

Директор ООО «Фокус - Ритейл» _____ Ольга Юрьевна Уракова
Подпись МП

Директор ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет холл» _____ Юрий Георгиевич Вяткин
Подпись МП

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	**4**
2 Тематический план и содержание учебной практики	**6**
3 Условия реализации программы учебной практики	**8**
4 Информационное обеспечение обучения	**9**
5 Общие требования к организации усвоения ПП	**12**
6 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	**13**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы ПМ 06. Организация работы структурного подразделения и основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовать 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 частной смены технологии в профессиональной деятельности

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по организации приготовления и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятиях ресторанной индустрии.

1.3. Количество часов на производственную практику: 72 часа.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Поурочный план по производственной практике по ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

№ п /п.	Кол-во часов.	Содержание учебной практики. Виды работ.
1	6 часов	Структура производства предприятий общественного питания
2	6 часов	Планирование основных показателей производства
3	6 часов	Составление производственной программы
4	6 часов	Контроль за выходом продукции на предприятии
5	6 часов	Организация работы заготовочных цехов
6	6 часов	Организация работы доготовочных цехов
7	6 часов	Сущность, функции и принципы планирования производства
8	6 часов	Составление графиков выхода на работу
9	6 часов	Составление должностных обязанностей. Организация санитарного контроля на предприятии общественного питания
10	6 часов	Формы документов. Заполнение документов
11	6 часов	Расчет экономических показателей структурного подразделения предприятия
12	6 часов	Дифференцированный зачет по ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проходит на предприятиях индустрии питания города Серова. В рамках данного модуля производственная практика предполагает 72 часа, в течение которых обучающиеся приобретают практический опыт по организации приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции, прописанной в программе и той продукции, которая включена в производственную программу конкретного предприятия. По завершении производственной практики по ПМ 06, обучающиеся предоставляют производственную характеристику с места практики и дневник по производственной практике, что является допуском к дифференцированному зачету по производственной практике. Успешно сдавшие проверочные работы допускаются к экзамену квалифицированному по ПМ 06.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по производственной практике:

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК) и правилами, нормами СанПиН и др.	Экспертная оценка выполнения практического задания по планированию основные показателей производства продукции общественного питания в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Оценочный лист
ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК) и правилами, нормами СанПиН и др.	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации закупки и контролировния движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка

		качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей с требованиями к меню и правилами, нормами СанПиН и др.	Экспертная оценка выполнения практического задания по разработке различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.в соответствии с требованиями к меню, Сан ПиН, потребностями ПОП и потребителя.. Оценочный лист
ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве в соответствии с требованиями заказчика и контингентом потребителей	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве в соответствии с требованиями заказчика и контингентом потребителей. Оценочный лист
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	Экспертная оценка деятельности обучающихся на производственной практике Положительный отзыв руководителя практики от предприятия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ) и правилами, нормами СанПиН и др. Работа на производственном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации оборудования Выполнение требований техники безопасности при работе с инвентарем, оборудованием	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ) и	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по

деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	правилами, нормами СанПиН и др. Работа на производственном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации оборудования Выполнение требований техники безопасности при работе с инвентарем, оборудованием	практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность использования ИКТ в решении профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение норм профессиональной этики	Экспертная оценка деятельности обучающихся на производственной практике Положительный отзыв руководителя практики от предприятия
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ Экспертная оценка выполнения отчета по практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация процесса приготовления и приготовлении е сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями (ГОСТ, ТТК, других источников) и правилами, нормами СанПиН	Экспертная оценка выполнения отчета по практике