



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ -МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА –  
ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
БУ «Когалымский  
политехнический колледж»



И.Г. Енева  
2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
( УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ )**

По программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

Форма обучения	очная
Курс	4
Семестр	8

Рабочая программа учебной и производственной практик разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №33234 специальности 23.07.14 "Технология продукции общественного питания"

- Требований Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"

- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.

#### РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения по направлению подготовки квалифицированных рабочих и служащих и специалистов среднего звена по профессиям «Делопроизводитель», «Повар, кондитер», специальности «Экономика и бухгалтерский учет», «Технология продукции общественного питания.

Протокол № 1 от «01» 09 2014 г.

Руководитель МО И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС И.В. Рыбакова /И.В. Рыбакова/

**Организация-разработчик:** Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»)

**Составители:** И.В. Рыбакова преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>Стр. 4-6</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>8-13</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>14-19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ. 06</b>	<b>19- 24</b>

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ. 06**

**«Организация работы структурного подразделения»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики и производственной практики профессионального модуля ПМ 06

**«Организация работы структурного подразделения»**

– является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 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 практики для  
профессионального модуля ПМ 06.**

**«Организация работы структурного подразделения»**

может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

*Требование к уровню образования:* среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

Задачей учебной практики и производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности,

развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно – правовых форм.

**Требования к результатам освоения учебной практики и производственной практики:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК)

студент в ходе освоения программы учебной и производственной практик

**по профессиональному модулю ПМ 06.**

**«Организация работы структурного подразделения»**

**должен:**

**иметь практический опыт:**

- планирования и организации работы производственного участка;
- проверки качества выпускаемой продукции или выполняемых работ;
- оценки экономической эффективности производственной деятельности участка с применением ИКТ;
- обеспечения безопасности труда на производственном участке;

**уметь:**

- планировать работу участка по установленным срокам производственных заданий по объему производства продукции (работ, услуг), заданной номенклатуре (ассортименту);
- осуществлять в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами, регулирующими производственно-хозяйственную деятельность организации, руководство производственным участком;
- своевременно подготавливать производство, проводить оперативное планирование работ коллектива исполнителей, составлять календарный план работы структурного подразделения;
- обеспечивать расстановку рабочих и бригад;
- обеспечивать исполнителей предметами и средствами труда;
- контролировать соблюдение технологических процессов, оперативно выявлять и устранять причины их нарушения;
- взаимодействовать с различными подразделениями;
- проверять качество выпускаемой продукции или выполняемых работ;
- осуществлять мероприятия по предупреждению брака и повышению качества продукции (работ, услуг);
- осуществлять производственный инструктаж рабочих, проводить мероприятия по выполнению правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии, технической эксплуатации оборудования и инструмента, а также контроль за их соблюдением;
- анализировать результаты производственной деятельности;
- контролировать расходование фонда оплаты труда установленного участка;
- обеспечивать правильность и своевременность оформления первичных документов по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;
- проводить сбор, обработку и накопление технической, экономической, других видов информации для реализации инженерных и управленческих решений с применением ИКТ;

- готовить предложения о поощрении рабочих или применении мер материального воздействия, о наложении дисциплинарных взысканий на нарушителей производственной и трудовой дисциплины;

- организовывать работу по повышению квалификации и профессионального мастерства рабочих и бригадиров, обучению их вторым и смежным профессиям, проводить воспитательную работу в коллективе;

- рассчитывать основные технико-экономические показатели производственной деятельности;

- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления;

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в практической деятельности;

- использовать программное обеспечение, компьютерные и телекоммуникационные средства для решения экономических и управленческих задач;

**знать:**

- действующие законодательные и нормативные акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность организации, ГОСТы, ИСО (системы менеджмента качества);

- основы менеджмента, структуру организации;

- механизмы ценообразования, методы нормирования труда, формы и системы оплаты труда;

- основы управленческого учета;

- цели и задачи структурного подразделения, рациональные методы планирования и организации производства;

- основные технико-экономические показатели производственной деятельности;

- порядок разработки и оформления технической документации и ведения делопроизводства;

- задачи и содержание автоматизированной системы управления производством;

- основы организации труда и управления;

- правила техники безопасности, промышленной санитарии и охраны труда;

- виды и периодичность инструктажа.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ МО «Люберецкий техникум имени Ю. А. Гагарина».

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной и производственной практики для профессионального модуля ПМ 06**

**«Организация работы структурного подразделения»**

**всего –108 часов, в том числе:**

**УП - учебной практики**

**(практика для получения первичных профессиональных умений и навыков).**

**– 36 часов**

**ПП - производственной практики (практика по профилю специальности)**

**– 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06.

Результатом освоения рабочей программы учебной и производственной практики ПМ 06.

является сформированность у студентов профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

«Организация работы структурного подразделения»

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результатов обучения
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.

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-коммуникативные технологии 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 (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения»

#### 3.1. Тематический план программы учебной и производственной практики ПМ 06.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля. тем учебной практики.	Всего часов	Распределение часов по семестрам							
			1	2	3	4	5	6	7	8 семестр
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
	<b>4 курс 2 полугодие</b>									
	<b>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</b>									
	<b>Учебная практика УП</b>									<b>36</b>
<b>ПК 6.1</b>	<b>Участие в планировании основных показателей производства.</b>									
	<b>Тема 1. Основные показатели производства.</b> Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Оперативное планирование работы производства									
	<b>Виды работ:</b>									
	<b>1.</b> Ознакомление с предприятием прохождения учебной и производственной практик по ПМ 06. Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности;									<b>12</b>
	<b>2.</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия;									<b>12</b>
	<b>3.</b> Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия; Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания.									<b>12</b>



	<b><i>Производственная практика ПП</i></b>									<b><i>72</i></b>
<b>ПК 6.2</b>	Планирование выполнения работ исполнителями.									<b><i>12</i></b>
<b>ПК 6.3</b>	Организация работы трудового коллектива.									<b><i>12</i></b>
<b>ПК 6.4</b>	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.									<b><i>12</i></b>
<b>ПК 6.5</b>	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.									<b><i>12</i></b>
<b>ПК 6.1- ПК 6.5</b>	Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.									<b><i>24</i></b>
	<b><i>Итого за 2 полугодие 4 курса по ПМ 06. Учебной и производственной практики</i></b>									<b><i>108</i></b>

### 3.2. Содержание обучения по учебной и производственной практике по ПМ 06.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной и производственной практики.	Содержание учебного материала.	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства.</b>		
<b>4 курс ПМ 06.</b>	<b>Учебная практика УП 06</b>	<b>36</b>	
<b>МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.</b>			
<b>Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства.</b>			
<b>Тема 1. Основные показатели производства.</b> Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота. Оперативное планирование работы производства	<b>Содержание. Виды работ.</b>		
	<b>Виды работ:</b>		
	<b>1</b> Ознакомление с предприятием прохождения учебной и производственной практик по ПМ 06. Инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности;	12	3
	<b>2</b> Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия;	12	3
<b>3</b> Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия; Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания.	12	3	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной и производственной практики.	Содержание учебного материала.  Производственная практика по ПМ 06		Объём часов	Уровень освоения
<b>Тема 2.</b> <b>Планирование выполнения работ исполнителями.</b> Организация работы основных производственных цехов. Организация труда персонала на производстве.	<b>Содержание. Виды работ:</b>		<b>12</b>	
	4	Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов;	6	3
	5	Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов; Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.	6	3
<b>Тема 3.</b> <b>Организация работы трудового коллектива.</b> Организация работы в бригадах(командах). Обучение персонала на рабочем месте.	<b>Содержание. Виды работ:</b>		<b>12</b>	
	6	Заполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам); Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых таблиц учёта рабочего времени;	6	3
7	Решение конфликтных ситуаций. Отработка приёмов выхода из конфликтных ситуаций; Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе); Обучение персонала приготовлению сложных блюд. Анализ приготовления сложных блюд с учётом требований к безопасности пищевой продукции; Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия.	6	3	
<b>Тема 4.</b> <b>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</b> Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Контроль за качеством приготовления продукции.	<b>Содержание. Виды работ:</b>		<b>12</b>	
	8	Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства; Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства; Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: (первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков и десертов, мучных кондитерских изделий).	6	3
9	Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей; Изучение Положения о расследованиях несчастных случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве.	6	3	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной и производственной практики.	Содержание учебного материала.	Объём часов	Уровень освоения
<b>Тема 5.</b> <b>Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.</b> Документационное обеспечение управления. Документирование управленческой деятельности. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественного питания.	<b>Содержание. Виды работ:</b>	<b>12</b>	
	<b>10</b> Ознакомление с видами бланков служебных документов. Составление и оформление основных реквизитов документов; Оформление учётно-отчётной документации на предприятиях общественного питания; Расчёт выхода продукции в ассортименте; Определение норм вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов.	6	3
	<b>11</b> Калькуляция свободных розничных цен на холодные блюда и закуски, бульоны, первые блюда, соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия (индивидуальные задания); Расчёт заработной платы различным категориям работникам; Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.	6	3
<b>Тема 6. Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</b>	<b>Содержание. Виды работ:</b>	<b>24</b>	
	<b>12</b> Составление плана- меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментов блюд. Расчёт выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья (индивидуальное задание);	6	3
	<b>13</b> Расчёт количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала; Расчёт количества сырья по плану-меню; Расчёт количества блюд в соответствии с расчётом количества питающихся; Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню.	6	3
	<b>14</b> Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования; Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы; Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учёта рабочего времени для работников заготовочных и доготовочных цехов.	6	3

	<b>15</b>	Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; Составление организационной и распорядительной документации; Определение норм вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов: гарниры, напитки, сладкие блюда и др.(индивидуальные задания).	6	3
		<b><i>Итого учебная и производственная практики:</i></b>	<b>108</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1. – ознакомительный уровень (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный уровень (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный уровень (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных зад

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**для ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»**

### **4.1. Требования к организации проведения учебной практики и производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля**

**Учебная и производственная практики** обучающихся проводятся в организациях на основе прямых договоров.

Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Учебная практика и производственная практика могут осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении учебной и производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой учебной и производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль правильного использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

### **4.2. Документальное оформление учебной практики**

4.2.1. Студенты направляются на практику на основании приказа Бу Когалымский политехнический колледж Еневой И.Г.

4.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляет рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий.

4.2.3. Студенты при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

4.2.4. По окончании практики, студенты представляют преподавателю (мастеру) для контроля отчет по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

4.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно Перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

4.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

4.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по учебной практике (По результатам выполнения проверочных квалификационных работ студенту выставляются оценки.)

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки студентов.

**В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:**

- положение о производственной (профессиональной) и учебной практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики и учебной практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- отчет производственной практики и учебной практики;
- аттестационный лист по производственной практике и учебной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники: Нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 28 июля 2012 г. N 133-ФЗ (с изменениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля 2006 г., 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня 2009 г., 23 ноября 2009 г., 18 июля 2011 г.)
2. ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] /СПС «Гарант»
3. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] /СПС «Гарант»
3. Управление персоналом: учебник / под ред. А.И. Турчинова. - М.: Изд-во РАГС, 2009. -608с.
4. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. Пособие /М.В. Виноградова. - М.: Дашков и К, 2009. -264с.

#### Основные источники:

1.

Литвинюк, А.А. Управление персоналом: учебник / А.А. Литвинюк. – М.: Юрайт, 2019. – 520 с. – Текст: непосредственный.
Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А. М. Фридман. – М.: Изд-во РАГС, 2016. – 229 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-369-01516-2. – Текст : электронный. – URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/worksheets/15.02.2020">https://new.znaniumpod.ru/worksheets/15.02.2020</a> .
Герасимов, Б. И. Маркетинг : учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — М.: Изд-во РАГС, 2016. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-106851-9. – Текст : электронный. – URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/worksheets/17.01.2020">https://new.znaniumpod.ru/worksheets/17.01.2020</a> .
Волкогинова, О. Д. Управленческая психология: Учебник / О.Д. Волкогинова, А.Т. Зуб. - Москва : ИД ФОРУМ, 2017. - 160 с. - (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0158-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/worksheets/17.01.2020">https://new.znaniumpod.ru/worksheets/17.01.2020</a> .
Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – М.: Изд-во РАГС, 2016. – 220 с. – Текст: непосредственный.
Васюкова, А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А. – М.: Изд-во РАГС, 2017. – 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/view/id/1001262/">https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/view/id/1001262/</a>
Волкогинова, О. Д. Управленческая психология: Учебник / О.Д. Волкогинова, А.Т. Зуб. - Москва : ИД ФОРУМ, 2017. - 160 с. - (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0158-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/worksheets/17.01.2020">https://new.znaniumpod.ru/worksheets/17.01.2020</a> .
Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева. – М.: ИД ФОРУМ, 2015. – 204 с. – ISBN 978-5-7782-1767-6. – Текст : электронный. – URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/view/id/1001262/">https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/view/id/1001262/</a>
Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – М.: Изд-во РАГС, 2016. – 220 с. – Текст: непосредственный.
Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. – М.: Изд-во РАГС, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/1001262">https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/1001262</a> (дата обращения: 17.01.2020)
Васюкова, А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А. – М.: Изд-во РАГС, 2017. – 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/view/id/1001262/">https://new.znaniumpod.ru/catalog/product/view/id/1001262/</a>
Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина. – М.: Аквариум, 2016. – 128 с. – Текст: непосредственный.

#### 4.4. Общие требования к организации учебной практики и производственной практики.

Согласно учебному плану

по Профессиональному модулю ПМ 06.

«Организация работы структурного подразделения» предусматриваются следующие виды практик:



**УП - Учебная практика (практика для получения первичных профессиональных умений и навыков): 36 часов.**

**ПП - Производственная практика (практика по профилю специальности): 72 часа**

**Итого: 106 часов**

**Итоговая аттестация по профессиональному модулю проводится в виде экзамена (квалификационного).**

#### **4.5. Кадровое обеспечение учебной и производственной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

### ДЛЯ ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений указаны в таблице 5.1.

#### 5.1. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций студентов

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОП 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности
<b>ОП 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по подготовке сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд. Качество выполненных работ.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы.
<b>ОП 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
<b>ОП 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовке электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Оценка выполнения курсовой работы.

<p><b>ОП 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация умений использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних работ, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p><b>ОП 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. -демонстрация умений работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p><b>ОП 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. -демонстрация умений брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при работе в малых группах, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и др.). Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.</p>

<p><b>ОП 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация умений к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности</p>
<p><b>ОП 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация умений ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.</p>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

**5.2 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций,  
обучающихся осуществляется по следующей таблице:**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 6.1.</b> <b>Участвовать в планировании основных показателей производства.</b></p>	<p>- демонстрация умений планирования деятельности с помощью управленческих решений.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> <b>Планировать выполнение работ исполнителями.</b></p>		<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>

<p><b>ПК 6.3.</b> <b>Организовывать работу трудового коллектива.</b></p>	<p>- демонстрация умений организации работы трудового коллектива</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p><b>ПК 6.4.</b> <b>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</b></p>	<p>- демонстрация умений организации контроля и оценка результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).</p>
<p><b>ПК 6.5.</b> <b>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b></p>	<p>- демонстрация умений вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных</p>

		компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
<b>ПК 6.1- ПК 6.5</b>	-приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.	Оценка в рамках: текущего контроля: - результаты работы на практических занятиях; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; - результаты тестирования; - экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной и производственной практик, выполнения пробных самостоятельных заданий. Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; -зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
<b>Экзамен по профессиональному модулю ПМ.06</b> За время обучения студенты проходят три типа практики: - практика для получения первичных профессиональных умений и навыков (учебная); - практика по профилю специальности (производственная); -практика преддипломная.		