

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Среднее профессиональное образование  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06  
ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2018 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной цикловой комиссией  
«Технология продукции и техническая  
эксплуатация оборудования в обще-  
ственном питании»

Протокол № 01  
от «31» августа 2018 года

Председатель предметной  
цикловой комиссии

  
\_\_\_\_\_ Линькова Н.И.  
Подпись Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального государ-  
ственного стандарта по специальности сред-  
него профессионального образования 19.02.10  
«Технология продукции общественного пита-  
ния»

Заместитель директора по учебной работе

  
\_\_\_\_\_ Давыдова Г.Б.  
Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа

  
\_\_\_\_\_

/ Е.Н. Махиненко/  
Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Степанова Т.А., преподаватель МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

Согласована: ТПО ТК Космос

Представитель работодателя



Светличная С.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа производственной практики может быть использована в программах профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения

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

### *иметь практический опыт:*

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

### *уметь:*

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

### *знать:*

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

## 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

– всего – **40** часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (пк) и общими (ок) компетенциями:

Код	Наименование результата 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-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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1-6.5	Раздел 1. Организация работы структурного подразделения									36
консультации										4
	<b>Всего:</b>									40

### 3.2. Содержание обучения производственной практики (ПП)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>36</b>	
Приготовление сложных холодных десертов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Планирование и анализирование производственных показателей организации. Оценивание эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Принятие управленческих решений. Организация закупок и контроль движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. Применение нормативных правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей. Применение современных технологий обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания.</p> <p>2 Составлять различные виды меню. Разработка рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. Разработка нормативной документации на блюда. Разработка схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Участие в управлении трудовым коллективом.</p> <p>3 Организация производства продукции питания для коллективов на производстве. Организация производства продукции питания в ресторане. Учитывать требования к безопасности готовой продукции. Контролировать физиологическую полноценность питания. Оценивание качества выполняемых работ.</p> <p>4 Организация производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания. Организация питания гостей через буфет. Учитывать требования к безопасности готовой продукции. Контролировать физиологическую полноценность питания. Оформлять прилавки (витрины) буфета и шведского стола. Готовить простые аксессуары и несъедоб-</p>	6	2
		6	2
		6	2
		6	2

		ные элементы для украшения шведского стола. Использование основных принципов подбора алкогольных напитков к блюдам. Оценивание качества выполняемых работ.		
	5	Организация производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания. Анализировать ассортимент продукции по различным показателям. Контролировать физиологическую полноценность питания. Оценивание качества выполняемых работ.	6	2
	6	Оценка эффективности производственной деятельности.	6	
консультации			4	
<b>ВСЕГО</b>			<b>40</b>	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха и учебной лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кулинарного цеха: учебные столы, стулья, доска, шкаф для методической и учебной литературы, комплект учебно-методических материалов, электронные учебники, производственные столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное).

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедийный проектор, программа информационно-правовая система «Консультант+», 1С бухгалтерия версия 8.

Оборудование лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности» и рабочих мест лаборатории «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: рабочие места по количеству обучающихся, место преподавателя, компьютеры, сервер, принтер, сканер, мультимедийный проектор, выделенная линия доступа в Интернет.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники

##### *Нормативные документы*

1. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации № 2300-1 в редакции Федеральных законов Российской Федерации от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ, от 17 декабря 1999 г. № 212-ФЗ.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2010 г. № 29-ФЗ. – М: Маркетинг, 2010.
3. ГОСТ Р 50764 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. ГОСТ Р 50763-2011 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 53105-2010 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
6. ОСТ 28-1-10 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
7. ГОСТ Р 50935-10 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. СП 2.3.6.1079-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
9. СП 1.1.1058-11 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
10. СанПиН 2.3.2.2401-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
12. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

13. ГОСТ Р 51740-01 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

14. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». – М.: Инфра-М

#### **Дополнительные источники:**

##### ***Учебная литература и справочные пособия:***

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для СПО. – М.: ФОРУМ, 2012.
2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: учебное пособие для НПО-2-е изд., испр. – М.: Академия, 2011.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО.-6-е изд. – Ростов-на-Дону.: Феникс, 2010.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий/Павлов А.В. – СПб.: ПРОФИКС, 2010.
5. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2010.
6. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для СПО / Г.Г.Дубцов. – 2-е изд., стер. – М.: Академия; Мастерство, 2012.

##### ***Интернет-ресурсы:***

1. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
2. [www.restorator.ru](http://www.restorator.ru)
3. [www.bar.ru](http://www.bar.ru)
4. [www.trade-design.ru](http://www.trade-design.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для полного и глубокого усвоения материалов предлагаемой производственной практики предварительное изучение общепрофессиональных дисциплин:

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. Физиология питания;
3. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
5. Метрология, стандартизация и подтверждение качества;
6. Правовые основы профессиональной деятельности;
7. Охрана труда
8. Безопасность жизнедеятельности

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Для проведения занятий целесообразно использовать следующие образовательные технологии: организационно-деятельностные и деловые игры, опытно - экспериментальные работы, дискуссии, круглые столы, метод проблемного изложения, метод анализа ситуации, лекционно-семинарские занятия.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответ-

ствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. Физиология питания;
3. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности;
5. Метрология, стандартизация и подтверждение качества;
6. Правовые основы профессиональной деятельности;
7. Охрана труда
8. Безопасность жизнедеятельности

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	-умение планировать основные показатели производства.	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	-умение планировать выполнение работ исполнителями	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- умение организовывать работу трудового коллектива	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- умение контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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.	– демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области принятия управленческих решений; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.; - демонстрация владения психологическими аспектами управления в конфликтных ситуациях.	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности. - использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-постановка задач, планирование целей способов мотивации, организации и контроля деятельности сотрудников структурных подразделений организации	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельность планирования обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.	Наблюдение и оценка во время проведения производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	-грамотное применение современных технологий в профес-	Наблюдение и оценка во время проведения

в профессиональной деятельности.	сиональной деятельности	производственной практики
----------------------------------	-------------------------	---------------------------