

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.



Приказ № 10 от 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация работы подразделения

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – 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, соответствующих им профессиональных компетенций (ПК)

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- составлять графики выхода на работу и 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;
- составлять различные виды меню

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: ПМ.06 организация работы структурного подразделения – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| 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. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной практики

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов, тем профессиональных модулей | Всего часов | Распределение часов по семестрам | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|----------------------------------|--|--|--|
| | | | 8 | | | |
| ПК 6.1 | Тема 1. Участие в планировании основных показателей производства | 12 | 12 | | | |
| ПК 6.2 | Тема 2. Планирование и выполнение работ исполнителями | 12 | 12 | | | |
| ПК 6.3 | Тема 3. Организация работы трудового коллектива | 12 | 12 | | | |
| ПК 6.4 | Тема 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями | 12 | 12 | | | |
| ПК 6.5 | Тема 5. Документационное обеспечение управления | 18 | 18 | | | |
| ПК 6.1-6.5 | Комплексный дифференцированный зачёт | 6 | 6 | | | |
| | Всего: | 72 | 72 | | | |

3.2 Содержание обучения по учебной практике

| Наименование разделов и тем учебной практики | Содержание учебного материала | Объем часов (с указанием их распределения по семестрам) | | | |
|--|---|--|---|--|--|
| | | Итого | 8сем | | |
| | | 72ч. Всего часов по уч.плану на УП | 72ч. Всего часов в сем. по уч.плану | | |
| Тема 1. Участие в планировании основных показателей производства | Всего часов | 12 | 12 | | |
| | <i>Выполнение работ по планированию основных показателей производства</i> | 6 | 6 | | |
| | <i>Выполнение работ по проведению анализа внешней и внутренней среды предприятия</i> Расчет показателей деятельности предприятий общественного питания с учетом специфики деятельности предприятия. Проведение анализа внешней и внутренней среды предприятия. | 6 | 6 | | |
| Тема 2. Планирование и выполнение работ исполнителями | Всего часов | 12 | 12 | | |
| | <i>Выполнение работ по планированию работ исполнителями</i> | 6 | 6 | | |
| | <i>Выполнение работ по выполнению работ исполнителями</i> Разработка должностных обязанностей категорий персонала предприятий общественного питания. Анализ эффективности управленческих решений в производственных ситуациях. | 6 | 6 | | |
| Тема 3. Организация работы трудового коллектива | Всего часов | 12 | 12 | | |
| | <i>Выполнение работ организации работы трудового коллектива</i> | 6 | 6 | | |
| | <i>Выполнение работ по решению конфликтных ситуаций</i> Определение структуры группы и социально-психологического климата с помощью метода социометрии. Анализ эффективности применяемых методов управления. Решение конфликтных ситуаций. | 6 | 6 | | |

| Наименование разделов и тем учебной практики | Содержание учебного материала | Объем часов (с указанием их распределения по семестрам) | | | |
|--|---|--|--|--|--|
| | | Итого | 8сем | | |
| | | 72ч. Всего часов по уч.плану на УП | 72ч. Всего часов в сем. по уч.плану | | |
| Тема 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями | <i>Всего часов</i> | 12 | 12 | | |
| | <i>Выполнение работ по контролю выполнения работ исполнителями</i> | 6 | 6 | | |
| | <i>Выполнение работ по оценки результатов выполнения работ исполнителями</i> Анализ деятельности предприятий общественного питания. Определение поставщиков предприятия общественного питания. Анализ меню предприятия общественного питания. Анализ производственной программы предприятия общественного питания. | 6 | 6 | | |
| Тема 5. Документационное обеспечение управления | <i>Всего часов</i> | 18 | 18 | | |
| | <i>Выполнение работ документационного обеспечения управления</i> | 6 | 6 | | |
| | <i>Выполнение работ документационного обеспечения управления</i> Составить графики выхода на работу и вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитать заработную плату | 6 | 6 | | |
| | Комплексный дифференцированный зачет(УП 03, УП 05, УП 06) | 6 | 6 | | |
| | Итого | 72 | 72 | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации, учебник, 2018

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики

Практика производственная проводится концентрированно в восьмом семестре на предприятиях общественного питания. Практика заканчивается комплексным дифференцированным зачетом. Комплексный дифференцированный зачет по практике проводится на основании результатов производственной деятельности на производстве (на основании документации по практике).

4.4. Кадровое обеспечение практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|
| 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Экспертная оценка выполнения практических заданий Моделирование практической ситуации |
| 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Экспертная оценка выполнения практических заданий Моделирование практической ситуации |
| 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Экспертная оценка выполнения практических заданий Моделирование практической ситуации |
| 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Экспертная оценка выполнения практических заданий |

5.2. Результаты освоения общих компетенций

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|
| ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 2. Организовывать собственную | Интерпретация результатов наблюдений за |

| | |
|--|--|
| деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося |