

**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 № 25.06 от 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной 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	6	6			
ПК 6.2	Тема 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	6	6			
ПК 6.3	Тема 3. Организация работы трудового коллектива	6	6			
ПК 6.4	Тема 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	6	6			
ПК 6.5	Тема 5. Документационное обеспечение управления	6	6			
ПК 6.1-6.5	Комплексный дифференцированный зачёт	6	6			
	Всего:	36	36			

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		
		<i>36ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>36ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
Тема 1. Участие в планировании основных показателей производства	<i>Всего часов</i>	6	6		
	<i>Освоение приёмов планирования основных показателей производства</i> Составление хронометража на приготовления кулинарных изделий. Решение производственной ситуационной задачи. Составление бракеража готовых изделий. Расчет выхода продукции в ассортименте. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Составление различных видов меню.	6	6		
Тема 2. Планирование и выполнение работ исполнителями	<i>Всего часов</i>	6	6		
	<i>Освоение приёмов планирования и выполнения работ исполнителями</i> Составление характеристики отдельных категорий производственного персонала. Составление карты рабочего дня. Расчет экономических показателей структурного подразделения организации	6	6		
Тема 3. Организация работы трудового коллектива	<i>Всего часов</i>	6	6		
	<i>Освоение приёмов организации работы трудового коллектива</i> Организовать рабочие места в производственных помещениях; Организовать работу коллектива исполнителей	6	6		
Тема 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ	<i>Всего часов</i>	6	6		
	<i>Освоение приёмов контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями</i>	6	6		

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	8сем		
		<i>36ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>36ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>		
исполнителями	Разработать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.				
Тема 5. Документационное обеспечение управления	<i>Всего часов</i>	6	6		
	<i>Освоение приёмов документационного обеспечения управления</i> Составить графики выхода на работу и вести таблицу учета рабочего времени работников; Рассчитать заработную плату	6	6		
	Комплексный дифференцированный зачет (УП 03, УП 05, УП 06)	6	6		
	Итого	36	36		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наличие учебных мастерских: учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха

Оборудование учебных мастерских:

- столы и стулья для обучающихся;
- столы производственные с боковой поверхностью;
- стол холодильный;
- низкотемпературная камера;
- шокофростер;
- грили: плоский, ребристый, саламандр;
- плита индукционная;
- пароконвектомат;
- куттер настольный;
- блендер настольный;
- мармит;
- посуда;
- предметы сервировки
- столовые приборы.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

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

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций по профессиональным модулям «Выполнение работ по профессии "Повар"», Охрана труда, Русский язык, Риторика, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности

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

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные)	Формы и методы контроля и оценки
--	---

компетенции)	
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 деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Интерпретация результатов наблюдений за 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