

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения организации**

для специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора: О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег.№ 384 от 22.04.2014г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

Т.Г. Жукова

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»

преподаватель Л.С. Сумнительнова

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

К.О. Пшенников

(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>Стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4</b>	<b>ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЁТА</b>	<b>14</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификаций: **техник - технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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.

*ПК 6.6. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.*

*ПК 6.7. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.* (Введены за счет часов вариатива)

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Целями практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования, заложенных в ФГОС СПО;
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы управления;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- изучение особенностей конкретных технологических процессов;
- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических и других процессов (в соответствии с профилем подготовки);

- принятие участия в конкретном производственном процессе или исследованиях;
  - усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
  - приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах и т.д.
- Задачами производственной практики являются:
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере осваиваемой специальности;
  - развитие общих и профессиональных компетенций;
  - освоение современных производственных процессов, технологий;
  - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### 1.3. Требования к результатам производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Профессиональные компетенции
<p><b>Организация работ структурного подразделения</b></p>	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК 6.6. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.</p> <p>ПК 6.7. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.</p>

### 1.4. Формы контроля освоения программы преддипломной практики

- выполняется отчет, иллюстрирующий выполненную работу на практике,
- предоставляется отзыв с места прохождения практики,
- проводится отчёт практиканта по представленным материалам.

**1.5. Количество часов на освоение программы практики.**  
Всего **108** часов.

## 2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

### 2.1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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.
ПК 6.6.	Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.
ПК 6.7.	Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.

## 2.2. Содержание производственной практики

Виды работ	Наименования тем преддипломной практики	Количество часов по темам
1	2	3
1. Установочная конференция	<b>Содержание:</b>	2
	1. Ознакомить с программой практики, тематическим планом, содержанием программы. 2. Ознакомить с индивидуальными заданиями, методическими рекомендациями по их выполнению.	
2. Ознакомление с содержанием основных работ выполняемых на предприятии общественного питания по месту прохождения практики	<b>Содержание:</b>	<b>28</b>
	1. Охарактеризовать предприятие общественного питания: наименование предприятия, адрес, место расположения, администрация предприятия их Ф.И.О., контактные телефоны. Ознакомить с индивидуальными заданиями, методическими рекомендациями по их выполнению.	4
	2. Описать методы и формы обслуживания, применяемые в предприятии. Формы и методы расчета с потребителями. Основные способы подачи блюд.	6
	3. Охарактеризовать виды торговых помещений предназначенных для обслуживания потребителей, описать интерьер зала (торгового, банкетного, обеденного).	4
	4. Составить схему товародвижения на предприятии общественного питания.	6
	5. Указать источники снабжения, способы и маршруты доставки товаров.	4
	6. Представить необходимые бланки документов по поставкам продуктов из различных источников. Охарактеризовать виды, назначение и место расположения складских помещений на предприятии общественного питания.	4
3. Планирование и организация деятельности работников производства продукции общественного питания.	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>
	1. Определить структуру производства, состав производственных помещений, их взаимосвязь. Описать производственные цехи: назначение, место расположения, последовательность технологического процесса в каждом цехе, организация рабочего места в цехе. Составить схему планировки каждого цеха	6

Оценивание результатов работы бригады/коллектива.	2. Ознакомиться и приложить инструкции по охране труда (вводный - на рабочем месте, первичный, повторный, внеплановый, целевой). Ознакомиться с должностными инструкциями работников производства. Составить графики выхода на работу. Табель выхода на работу.	6
	3. Ознакомиться с формами и методами контроля качества выполнения работ, проведением бракеража готовой продукции.	6
4. Анализ эффективности работы структурного подразделения предприятия общественного питания.	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>
	1. Изучить и составить схему структуры управления предприятием, описать роль трудового коллектива в управлении предприятием. Ознакомиться с должностными инструкциями администрации и работников производства и описать их права и обязанности.	18
5. Участие в оперативном планировании производства. Оформление нормативно – технологической и учётно-отчётной документации.	<b>Содержание:</b>	<b>24</b>
	1. Составить план–меню предприятия на один день. Составить меню предприятия на один день. Составить наряд-заказ предприятия на один день по плану-меню.	12
	2. Составить меню для банкета. Составить сводно-продуктовую ведомость на один день. Составить ведомость покупных товаров на один день. Составить технико - технологическую карту на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия.	12
6. Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>
	1. Сервировка стола, для банкета, складывание салфеток, накрытие стола скатертями, замена скатерти.	4
7. Специальные формы услуг предприятий питания	<b>Содержание:</b>	<b>4</b>
	1. Ознакомиться и охарактеризовать формы обслуживания.	4
	3. Приготовление сложных вторых блюд с использованием современных кулинарных технологий.	2
	4. Приготовление сложных десертов и напитков с использованием современных кулинарных технологий.	2
	5. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием современных кулинарных технологий.	2
	<b>Всего</b>	<b>108</b>

### **3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы практики предполагает наличие производственных цехов.

#### **3.1. Оснащение**

Оборудование: тепловое, холодильное, весоизмерительное, механическое, немеханическое или вспомогательное.

Инструменты и приспособления: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой в соответствии с назначением.

Средства обучения: технико-технологические карты, технологические карты

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Нормативные документы**

1. Кодекс об административных правонарушениях от 30 декабря 2011 г. № 195 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. Часть первая. Федеральный закон от 30 декабря 2009 г. № 197 – ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 2010 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 2 января 2009г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).
5. ГОСТ Р 53106 – 2011 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53105 – 2010 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 50763 – 2010 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ Р 51740 – 2009 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
9. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к сроку годности и условиям хранения пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для школьников, - Москва, 2014.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2014.

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012
2. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2015
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2014
4. Никуленкова В.В. Проектирование предприятий общественного питания. – М.; 2015
5. Усов А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.; 2015
6. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н/Д Феникс, 2013

Дополнительные источники:

1. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие/О.П.Ефимова; под ред. Н.И.Кабушкина.-5-е изд., испр.- Мн.: Новое знание, 2014
2. Подольский В.И., Бурдюгова О.М. Бухгалтерский учет в общественном питании: учебник, «Академия», 2015

Журналы:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес
2. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать»
3. Ресторановедъ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет - ресурсы

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – общероссийская сеть распространения правовой информации (Консультант-Плюс)
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – система «Гарант», правовые базы российского законодательства.
3. Сайт Министерства Образования
4. Сайт НГГТК
5. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
6. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
7. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
8. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

### **3.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики. Организацию и руководство практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания.**

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Прохождение практики должно предшествовать изучению общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономика, менеджмента и маркетинга; Охрана труда; Безопасность жизнедеятельности.

## **4.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

Отчетная документация по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике: отчет по результатам прохождения практики, дневник прохождения практики, характеристика, аттестационный лист.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

Структура отчета:

- титульный лист (приложение 1);
- цель и задачи практики, объект (изучаемая часть предприятия, вида деятельности, программное обеспечение и т. д.), предмет (содержание сущности и особенности всех видов деятельности предприятия (организации), и. д.;
- содержательная часть (в соответствии с заданием по практике);

Отчёт должен быть оформлен согласно правилам оформления текстовых документов. Каждый отчет выполняется индивидуально.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

#### **Требования к оформлению текста отчета**

Отчет оформляется в соответствии с требованиями на листах формата А4.

Отчет пишется от первого лица.

Расположение текста должно обеспечивать соблюдение следующих полей:

- левое - 25 мм;
- правое – 15 мм;
- верхнее – 20 мм;
- нижнее – 20 мм.

Цвет текста – черный.

#### **Настройки основного стиля:**

- размер шрифта – 14 пт, тип шрифта: Times New Roman;
- межстрочный интервал – одинарный;
- отступ красной строки – 1,25 см;
- выравнивание – по ширине.

## **5. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтверждаемых документами организаций – баз практики.

Результаты прохождения производственной практики представляются обучающимся в ГАПОУ СО «НГТК».

Оценка работы студента является комплексной, учитывающей все стороны его деятельности на производственной практике, а также анализ отчетных документов. Анализ отчетных документов практикантов позволяет судить о качестве их работы в период практики, о степени осмысления ими своего профессионального опыта.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретение практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка выставляется, если:

- выполнены все задания,
- имеются выводы по результатам выполнения заданий,
- все формы отчета заполнены.