

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской
области**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 8 » октября 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики

**«ПМ04 Обеспечение деятельности структурного подразделения» ,
для специальности**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Волгоград, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ04 «Организация работы структурного подразделения»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики «ПМ04 Обеспечение деятельности структурного подразделения» является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа производственной практики для профессионального модуля ПМ 04. «Обеспечение деятельности 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 19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».

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 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 обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно – правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) обучающийся в ходе освоения программы производственной практик по профессиональному модулю ПМ 04. «Обеспечение деятельности структурного подразделения» должен:

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса;
- оценки эффективности производственного процесса;
- принятия управленческих решений по организации производственного процесса;
- планирования работ структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участие в планировании основных показателей производства
- группировки и анализа информации;
- расчета показателей производительности труда;
- расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;
- расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
- расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения
- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- обеспечивать безопасные условия труда на производстве
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива

знать:

- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
- принципы и формы организации производственного процесса;
- принципы планирования работ исполнителям;
- основные приемы организации работ исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
- принципы планирования работы трудового коллектива;
- основные приемы организации работы трудового коллектива;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики для профессионального модуля ПМ 04«Обеспечение деятельности структурного подразделения», всего – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики ПМ 04«Обеспечение деятельности структурного подразделения» является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 04«Обеспечение деятельности структурного подразделения» необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций по избранной профессии:

Код ПК ОК	Наименование результатов обучения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команд;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 04

3.1. Объем учебной практики ПМ 04.

Коды профессиональных,	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов
------------------------	--	-------------

общих компетенций		
ПК 4.1.,4.2 ОК 0.1, 0.2, 0.4,0.5,0.6, 0.7,0.9	Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	48 часов (8 дней)
ПК 4.3, 4.5 ОК 0.1, 0.2, 0.4,0.5,0.6, 0.7,0.9	Раздел 2 Руководство работой структурного подразделения	48 часов (8 дней)
ПК 4.4. ОК 0.1, 0.2, 0.4,0.5,0.6, 0.7,0.9	Раздел 3. Анализ процесса и результатов работы подразделения	48 часов (8 дней)
	Всего	144
	Итоговая аттестация	(зачет)

3.2. Тематический план и содержание учебной практики по ПМ 04

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения			48 (8 дней)	
ПК 4.1.,4.2 ОК 0.1, 0.2, 0.4,0.5,0.6, 0.7,0.9	Тема 1.1 Тема Планирование основных показателей производства	Вводное занятие	Ознакомление обучающихся с рабочей программой и порядком прохождения практики. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.	6
		Участие в планировании производственных показателей деятельности организации (предприятия)	Планирование снабжения предприятий по производству продуктов питания сырьем и материалами. Планирование затрат на производство отдельных видов продукции и по предприятию в целом. Смета затрат на производство. Калькуляция.	12

	Тема 1.2. Персонал предприятия и оплата его труда	Участие в планировании трудовых показателей деятельности организации (предприятия)	Трудовые отношения в предприятиях по производству продуктов питания. Трудовые споры и порядок их разрешения. Анализ затрат на оплату труда.	6
	Тема 1.3. Финансы предприятий общественного питания	Участие планировании финансовых показателей деятельности организации (предприятия).	Показатели эффективности использования основных фондов предприятия. Финансы предприятия. Финансовый контроль.	6
	Тема 1.4 Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах	Участие управлении первичным трудовым коллективом	Трудовые договора: понятие, стороны, содержание, формы и виды. Квалификационные требования к работникам предприятий по производству продуктов питания. Штатное расписание и расчет штатной численности. Кадровое планирование Корпоративная культура, кодекс поведения персонала.	12
Раздел 2 Руководство работой структурного подразделения				48 (8 дней)

<p>ПК 4.3, 4.5 ОК 0.1, 0.2, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7, 0.9</p>	<p>Тема 2.1 Ведение и утверждение учетно-отчетной документации</p>	<p>Ведения утвержденной учетно-отчетной документации. Проверка товарного оформления и хранения продукции. Оформление документов на отпущенную продукцию.</p>	<p>Оформление учетно-отчетной документации. Проверка операций по товарному оформлению и хранению продукции; Проверка правильности оформления документов на отпущенную продукцию. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p>	12
		Составление	Составление отчетов по	12

		отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.	расходу сырья, материалов и тары. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне производстве.	
		Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции	Ведение учета брака и анализ причин образования дефектов продукции. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью	12

			ценностей и порядком возмещения ущерба. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	
ПК 4.3. ОК 0.1, 0.2, 0.4,0.5,0.6, 0.7,0.9	Тема 2.2 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Управление персоналом в организациях питания	Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей зав.производством, шеф-повара, повара бригадира, начальника цеха по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.	6
		Участие в оценке качества работы персонала	Деловая оценка персонала Аттестация кадров	6
Раздел 3. Анализ процесса и результатов работы подразделения			48 (8 дней)	

ПК 4.4.
ОК 0.1, 0.2, 0.4,0.5,0.6, 0.7,0.9

	Тема 3.1 Тема Виды и принципы анализа хозяйственной деятельности	Участие в работе по анализу производственной структуры организации (предприятия)	Анализ финансово – хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия: цели, задачи, информационная база. Этапы проведения анализа финансовохозяйственной деятельности структурного подразделения.	6
			Решение ситуационных задач по определению влияния отдельных факторов на эффективность производств	6
	Тема 3.2. Анализ и планирование объема производства и реализации продукции	Участие в работе по анализу основных производственных показателей деятельности	Анализ динамики объема производства и реализации продукции: цель и задачи, значение и методика проведения. Документальное оформление процесса отгрузки готовой продукции.	6
			Планирование объема производства и реализации продукции.	6

			Резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии	
	Тема 3.3. Анализ показателей по труду	Участие в работе по анализу основных трудовых показателей деятельности	Показатели рабочего времени. Планирование рабочего времени. Баланс рабочего времени. Анализ производительности труда. Расчет расходов на оплату труда	6
	Тема 3.4. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия	Участие в работе по анализу основных финансовых показателей деятельности	Расчет и анализ показателей прибыли: прибыли валовой, прибыли от продаж, прибыли до налогообложения, чистой прибыл.	6
			Расчёт и анализ показателей рентабельности деятельности предприятия Расчет и анализ показателей финансовых результатов предприятия	6
		Составление отчета по практике.	Сдача отчета по практике. Итоговая аттестация	6

			дифференцированный зачёт.	
Итого				144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Учебная лаборатория	– электроплита; - гриль; – котел пищеварочный; – кипятильник непрерывного действия; - фритюрница – шкаф жарочный - овощерезательная машина -мясорубки, -оборудование для вакуумирования продуктов; – пароконвектомат; – холодильный шкаф;	– кастрюли; – сотейники; – сковороды; – разделочные доски; – ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический; – гасстроемкости; – сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой; – грохот металлический; – дуршлаг металлический; – сито коническое металлическое; сито для муки: – шумовка;

	<ul style="list-style-type: none"> – шкаф шоковой заморозки; – блендер; миксер; – слайсер; - соковыжималка; – весы настольные; – рабочий стол; – моечная ванна; – столы для зоны инструктажа и заполнения рабочих тетрадей; 	<ul style="list-style-type: none"> – ковши, половники; – приспособление для процеживания бульона; – лапотка поварская; – вилка поварская; – скребок для масла; – ручной маслоделитель; – приспособление для украшения овощей; – яйцезрезка; – формочки для заливных блюд; - формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе; – лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд; - тарелки; - ложки, вилки; - креманки;
--	---	--

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производстве:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> – электроплита; - гриль; – котел пищеварочный; – кипятильник непрерывного действия; – шкаф жарочный; – пароконвектомат; – универсальный привод; – холодильный шкаф; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; – весы настольные; 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – сотейники; – сковороды; – разделочные доски; – ножи; – гастроемкости; – сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой; – грохот металлический; – дуршлаг металлический; – сито коническое металлическое; – шумовка;

	<ul style="list-style-type: none"> – рабочий стол; – моечная ванна; – 	<ul style="list-style-type: none"> – ковши, половники; – приспособление для процеживания бульона; – лопатка поварская; –вилка поварская;
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none"> – универсальный привод; – холодильный шкаф; – шкаф шоковой заморозки; – блендер; - слайсер; - соковыжималка; – весы настольные; – рабочий стол; –горка для гарниров; – моечная ванна; 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – разделочные доски; – ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический; – гастроемкости; – скребок для масла; – ручной маслоделитель; – приспособление для украшения овощей; – яйцerezка; – формочки для заливных блюд; – формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе; – лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд; – вилка поварская; – тарелки; – ложки, вилки, кремaнки;
Мясо- рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> – Ванна моечная – Разрубочный стул – Стол производственный – Универсальный привод – Стеллаж передвижной – Мясорубка – Куттер (Бликсер) – Холодильный 	<ul style="list-style-type: none"> – кастрюли; – разделочные доски; – Ножи мясо и рыбoразделочные производственные;

	шкаф – Рыбочистка	
Овощной цех	– Ванна моечная – Картофелечистка – Стол для дочистки картофеля и корнеплодов – Стол производственный – Универсальный привод – Холодильный шкаф – Стол для чистки лука – Подтоварник решетчатый	– Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей, для удаления глазков, – Терки для овощей – Приспособление для протирания овощей – Контейнеры для хранения очищенных овощей – Бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + Приложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436> — Текст: электронный.

2. Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544308>.

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>.

4. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431088>.

5. Воронина, М. С. Технология открытия, продвижения и функционирования предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО / М. С. Воронина. — Саратов: Профобразование, 2022. — 514 с. — ISBN 978-5-4488-1424-2. — Текст: электронный // ЭБС PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116306>.

6. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451056>.

7. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542560>.

8. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134198>.

9. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>.

10. Чиликина, И. А. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 2-е изд. — Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85992>.

4.2.2. Дополнительные источники(при необходимости)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ04

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	Демонстрирует способность планировать основные показатели производственного процесса; демонстрирует способность проведения оценки эффективности производственного процесса; демонстрирует способность принятия управленческих решений по организации производственного процесса; демонстрирует умение рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; демонстрирует умение рассчитывать экономические показатели структурного подразделения; демонстрирует знание принципов и форм организации производственного процесса, методики расчета выхода готовой продукции, структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, принципов и форм организации производственного процесса;	Контрольные работы, тестирование, экзамен. Интерпретация результатов и экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 4.2	Демонстрирует способность планировать работу структурного подразделения; демонстрирует способность проведения оценки эффективности деятельности структурного	Оценка выполнения работ на практических занятиях, на

	<p>подразделения;</p> <p>демонстрирует способность принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;</p> <p>демонстрирует умение планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</p> <p>демонстрирует умение оформлять и проверять планы работ по установленной форме;</p> <p>демонстрирует знание принципов планирования работ исполнителями, основные приемы организации работ исполнителей, способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p>	<p>производственной практике,</p> <p>выполнения работ на экзамене по модулю</p>
ПК 4.3	<p>Участвует в контроле качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания;</p> <p>Производит расчет потребности производства в сырье, нормирование рабочего времени исполнителей; подбор и оценка персонала; организация рабочих мест</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях, на производственной практике,</p> <p>выполнения работ на экзамене по модулю</p>
ПК 4.4	<p>Участвует в проведение хронометража и фотографии рабочего дня; обработка результатов хронометража и фотографии рабочего дня; расчет показателей производительности труда и её роста; расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчет показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях, на производственной практике,</p> <p>выполнения работ на экзамене по модулю</p>
ПК 4.5	<p>Ведет утвержденную учетно-отчетную документацию. Проверяет товарное оформление и хранение продукции;</p> <p>Оформляет документы на отпущенную продукцию.</p> <p>Составляет отчеты по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.</p> <p>Ведет учет брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p>	<p>Оценка выполнения работ на практических занятиях, на производственной практике,</p> <p>выполнения работ на экзамене по модулю</p>
ОК 01	<p>Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимально определяет этапы решения задачи;</p> <p>адекватно определяет потребность в информации;</p> <p>адекватно определяет источники нужных ресурсов;</p> <p>разрабатывает детальный план действий;</p> <p>правильно оценивает риски на каждом шагу;</p> <p>точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач выполнения задач.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в</p>

	предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	процессе освоения программы модуля.
ОК 04	Демонстрирует эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; осуществляет оптимальное планирование профессиональной деятельности	
ОК 09	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

для освоения ПМ04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»
для специальности

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов

Ф.И.О. студента _____

Группа _____

1. Место проведения практики (организация, структурное подразделение),
наименование, юридический адрес:

2. Время прохождения практики с _____ по _____

3. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем часов	Дни
1	Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	48	8
2	Раздел 2 Руководство работой структурного подразделения	48	8
3	Раздел 3. Анализ процесса и результатов работы подразделения	48	8
ИТОГО		144	24

4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика(по 5-ти бальной шкале)

№ п/п раздела	Виды работ	Оценка/подпись
1.	Раздел 1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	
	Участие в планировании производственных показателей деятельности	

	организации (предприятия)	
	Участие в планировании трудовых показателей деятельности организации (предприятия)	
	Участие в планировании финансовых показателей деятельности организации (предприятия).	
2.	Раздел 2 Руководство работой структурного подразделения	
	Ведения утвержденной учетно-отчетной документации. Проверка товарного оформления и хранения продукции. Оформление документов на отпущенную продукцию.	
	Составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.	
	Учет брака и анализ причин образования дефектов продукции	
	Управление персоналом в организациях питания	
	Участие в оценке качества работы персонала	
3.	Раздел 3. Анализ процесса и результатов работы подразделения	
	Участие в работе по анализу производственной структуры организации (предприятия)	
	Участие в работе по анализу основных производственных показателей деятельности	
	Участие в работе по анализу основных трудовых показателей деятельности	
	Участие в работе по анализу основных финансовых показателей деятельности	

6. Освоенные компетенции

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команд;	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	

ОТЗЫВ

Во время прохождения учебной практики студент (ка) _____

Руководитель практики от предприятия _____
(Ф.И.О. должность)

М.П

