

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Разработчик: Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 7

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация работы структурного подразделения.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Организация работы структурного подразделения обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация работы структурного подразделения	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.

4. Формы контроля:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 36 часов:

в рамках освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Участие в оперативном планировании производства	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация практического опыта в оперативно планировании производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Планирование и организация деятельности работников производства продукции общественного питания.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация практического опыта в планирование и организация деятельности работников производства продукции общественного питания.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Оценивание результатов работы бригады	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация практического опыта в оценивание результатов работы бригады.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Анализ эффективности работы структурного подразделения предприятия общественного питания	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация практического опыта в анализе эффективности работы структурного подразделения предприятия общественного питания.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформление технологической документации	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация практического опыта в оформление технологической документации.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Каждый студент должен иметь:

- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики.