

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



ПРОГРАММА

УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчики: 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 7

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной 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 учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной 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:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 36 часов:

в рамках освоения ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной 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 учебной практики

Учебная 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.	Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: расчет экономических показателей (рентабельность, прибыль, валовой доход).	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация умения расчета экономических показателей предприятия общественного питания: рентабельность, прибыль, валовой доход.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: расчет потребности в персонале.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация умения расчета потребности в персонале.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: организация рабочих мест.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация умения организовывать рабочее место на производстве.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: расчет заработной платы, графика выхода на работу.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация умения расчета заработной платы сотрудников, составлять графика выхода на работу.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Организация работы участка виртуального предприятия общественного питания: оформление нормативно-технологической документации	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация умения оформлять нормативно-технологическую документацию.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	36			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, требует наличия мест, доступом в Интернет, и необходимыми комплектами документации.

Каждый студент должен иметь:

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