

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

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ИРЕНГО ИНЖИНИРИНГ»



А.Ю.Роднин

2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04 Участие в организации производственной деятельности в рамках  
структурного подразделения**

по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в  
торговле и общественном питании

Самара, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности

15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и  
общественном питании

Разработчик: Дорофеева М.М., преподаватель

РАССМОТРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 6
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 10

# **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

15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании

## **2. Цели и задачи производственной практики:**

сформировать профессиональные компетенции по основным видам деятельности Технологическая эксплуатация оборудования на предприятиях торговли и общественного питания по ФГОС СПО и способствовать формированию общих компетенций (ОК).

Цели практики:

1. Комплексное освоение обучающимися профессиональной деятельности Технологическая эксплуатация оборудования на предприятиях торговли и общественного питания
2. Получение практического опыта:  
участия в планировании и организации работы структурного подразделения;  
руководства работой структурного подразделения;  
анализа процесса и результатов деятельности подразделения;
3. Приобретение необходимых умений:  
рационально организовывать рабочие места,  
участвовать в расстановке кадров,  
обеспечивать их предметами и средствами труда;  
рассчитывать показатели, характеризующие эффективность организации основного и вспомогательного оборудования;  
принимать и реализовывать управленческие решения;  
мотивировать работников на решение производственных задач;  
управлять конфликтными ситуациями, стрессами и рисками.

## **3. Требования к результатам производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики по ВПД: \_\_\_\_\_

ВПД	Профессиональные компетенции
-----	------------------------------

Технологическая эксплуатация оборудования на предприятиях торговли и общественного питания	ПК 4.1. Планировать и организовывать работы структурного подразделения.
	ПК 4.2.Руководить работой структурного подразделения.
	ПК 4.3 Анализировать процесс и результаты деятельности структурного подразделения

#### **4. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет  
форма промежуточной аттестации

#### **5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 36 часа:

в рамках освоения ПМ.04 Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения  
наименование ПМ

## **II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.04 Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения

### **1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 4.1.	Планировать и организовывать работы структурного подразделения.
ПК 4.2.	Руководить работой структурного подразделения.
ПК 4.3.	Анализировать процесс и результаты деятельности структурного подразделения

## 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 4.1	Планировать и организовывать работы структурного подразделения.	Знакомство с Уставом предприятия, определение цели, задач и функций предприятия.	1	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
		Изучение схемы организационной структуры предприятия.	1	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
		Составление схемы управления структурным подразделением.	1	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
		Знакомство со штатным расписанием.	1	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
		Изучение Положения об оплате труда.	1	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
		Изучение Положения о структурном подразделении.	1	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
	Руководить работой	Изучение должностных инструкций	1	Концентрированно,	3	Иметь практический опыт участия в

ПК 4.2	структурного подразделения.	работников предприятия.		предприятия торговли и общественного питания		планировании и организации работы структурного подразделения.
		Составление наряда на выполнение работ.	2	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
		Составление ведомости дефектов торгового оборудования.	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт участия в планировании и организации работы структурного подразделения.
		Изучение форм проведения деловых переговоров с руководством.	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Уметь определять формы проведения деловых переговоров с руководством.
		Изучение приемов делового и управленческого общения.	2	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Уметь определять формы проведения деловых переговоров с руководством.
		Составление плана мероприятий по повышению мотивации труда работников.	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Уметь применять различные формы мотивации (денежной, неденежной) и предлагать свои варианты мотивации.
		Составление плана мероприятий по профилактике стрессов и конфликтов в подразделении.	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Уметь определять причины конфликтов, применять методы их решения.
		Изучение организации рабочего места (планировка, оснащение, обслуживание)	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Уметь анализировать качество трудовой жизни организации.
	Анализировать	Исследование деятельности	3	Концентрированно,	3	Уметь анализировать показатели



ПК 4.3	процесс и результаты деятельности структурного подразделения	предприятия на основе методов экономического анализа.		предприятия торговли и общественного питания		прибыли и рентабельности предприятия по документам отчетности организации в открытом доступе.
		Расчет показателей, характеризующих эффективность организации основного и вспомогательного оборудования.	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Уметь рассчитывать показатели, характеризующие эффективность организации основного и вспомогательного оборудования.
		Анализ эффективности производственно-хозяйственной и финансовой деятельности структурного подразделения.	3	Концентрированно, предприятия торговли и общественного питания	3	Иметь практический опыт делать выводы о производственно-хозяйственной и финансовой деятельности структурного подразделения.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого</b>	<b>36</b>			

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

Реализация программы производственной практики

ПМ.04 Участие в организации производственной деятельности в рамках структурного подразделения предполагает

наименование ПМ

наличие предприятий, организаций и учреждений г. Самары различных форм собственности соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной практики предполагает наличие механических мастерских.

Оснащение предприятий:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: базовые модели торгового оборудования, многофункциональное и специализированное торговое оборудование, холодильные машины и установки, холодильное оборудование коммерческого и промышленного типов, системы кондиционирования

---

Средства обучения:

обучающие плакаты; мультимедийный презентации, видео материал.