

Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
(ПП.06.01)**

**по профессиональному модулю  
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Брянск, 2020

ББК 74.57

Р 13

**Рассмотрена и рекомендована:**

ЦМК профессиональных модулей

Протокол № 9

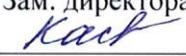
«20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

 Демченко Н.И.

**Утверждаю:**

Зам. директора по ПО

 Касаткина Н.В.

«10» 05 2020 г.

Р13

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения/ Сост. Н.Н. Филатова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.-17 с.

Рабочая программа практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Филатова Н.Н., 2020  
© Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)	6
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)	6
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)	9
5. Приложения	12

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

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (по профилю специальности) является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

### *Общие компетенции:*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### *Профессиональные 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.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

*Иметь практический опыт:*

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

*уметь:*

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

*знать:*

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

## **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

№ п/п	Индекс МДК	Виды работ	Кол- во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 06.01.	Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности.	2	1-9	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
2	МДК 06.01.	Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей.	10	1-9	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 06.01.	Заполнение табеля учета времени.	2	1-9	6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 06.01.	Расчет производственной мощности кухни, пропускной способности зала.	4	1-9	6.3, 6.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 06.01.	Расчет различных форм оплаты труда.	4	1-9	6.3, 6.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК 06.01.	Порядок составления калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда. Заполнение калькуляционной карточки.	4	1-9	6.2-6.4	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 06.01.	Заполнение регистров бухгалтерской отчетности.	10	1-9	6.1-6.5	Аттестационный лист, характеристика, отчет
		<b>Всего:</b>	<b>36</b>			

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим

оборудованием и регистрами бухгалтерской отчетности для общественного питания:  
Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

### **3.2. Информационное обеспечение практики**

#### **Основные источники (ОИ):**

1. Организация работы структурного подразделения: учеб. пособ. для студентов 4 курса / Сост. Н. Н. Филатова– Брянск: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. – 123 с.
2. Организация работы структурного подразделения: практикум / Сост. Н. Н. Филатова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. - 46 с.
3. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — Москва: Дашков и К, 2018. — 463 с. — ISBN 978-5-394-02069-8. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85240.html> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения: учебно-методическое пособие / Сост. Н. Н. Филатова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2018. – 35 с.
5. Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия): учебник / Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. — Москва :КноРус, 2021. — 407 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02621-2. — URL: <https://book.ru/book/936260> (дата обращения: 21.04.2020). — Текст: электронный.

#### **Дополнительные источники (ДИ):**

- 1 Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва :Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник / Моисеенко Н.С. — Москва: КноРус, 2021. — 413 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <https://book.ru/book/936104> (дата обращения: 14.04.2020). — Текст: электронный.
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения: 29.04.2020). — Текст: электронный.
4. Петросян, Д. С. Основы менеджмента: учебное пособие / Петросян Д. С. — Москва: Русайнс, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-4365-1956-2. — URL: <https://book.ru/book/926409> (дата обращения: 25.04.2020). — Текст: электронный.
5. Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации

Приложение: Тесты: учебник / Грибов В. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <https://book.ru/book/931917> (дата обращения: 14.04.2020). — Текст: электронный.

### **Интернет – ресурсы (И-Р):**

1. Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, - Дата обращения: 14.02.2020. - Заглавие с экрана

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://window.edu.ru/catalog/>- Дата обращения: 14.02.2020. - Заглавие с экрана

3. РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.rosec.ru/glavbuh/articles>. - Дата обращения: 14.02.2020. - Заглавие с экрана

4. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm> . - Дата обращения: 14.02.2020.– Заглавие с экрана.

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности) – выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении

практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

– разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

– полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);

– соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

– изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;

– оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по производственной практике (по профилю специальности) является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачёт, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом аттестационного листа, характеристики и отчета.

<b>Результаты обучения (освоенный практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового	

коллектива.	практических работ во время практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является отметка (зачтено) или (не зачтено).

Критерии оценки содержания отчета по производственной практике (по профилю специальности):

**Зачет:** Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (здание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

**Незачет:** Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Первичные документы (здание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Незачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождения тестирования.

### **Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности)**

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, и овладению общим и профессиональным компетенций:

*Общие компетенции:*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

*Профессиональные 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.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с организацией работы структурного подразделения.

#### **Виды работ:**

- Изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности.
- Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей.
- Заполнение табеля учета времени.
- Расчет производственной мощности кухни, пропускной способности зала.
- Расчет различных форм оплаты труда.
- Порядок составления калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда. Заполнение калькуляционной карточки.
- Заполнение регистров бухгалтерской отчетности.
- Отчет по материалам производственной практики (по профилю специальности).

#### **Результаты прохождения производственной практики (по профилю специальности):**

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение вида профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Министерство сельского хозяйства РФ  
 Мичуринский филиал  
 федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
 «Брянский государственный аграрный университет»

**ОТЧЕТ**  
 по производственной практике (по профилю специальности)  
 на предприятии

---

(наименование организации, предприятия)

**по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**Выполнил(а):**

Студент (ка) \_\_\_\_\_

Подпись, дата \_\_\_\_\_

Код специальности **19.02.10**

Курс **4**

Группа **М**

**Руководитель практики от предприятия:**

м п Ф. И. О. \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

**Руководитель практики от филиала:**

Ф. И. О. \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Наличие зачета \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Брянск, 2020

Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Утверждаю:

Зам. директора по ПО

\_\_\_\_\_ Касаткина Н.В.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задание  
на производственную практику (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_  
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_  
Профессиональный модуль: ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
Место практики: \_\_\_\_\_  
Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: 36ч.

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):**

1. Изучение инструкции по охране труда и пожарной безопасности.
2. Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей.
3. Заполнение табеля учета времени.
4. Расчет производственной мощности кухни, пропускной способности зала.
5. Расчет различных форм оплаты труда.
6. Порядок составления калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда.
7. Заполнение калькуляционной карточки.
8. Заполнение регистров бухгалтерской отчетности.

**Индивидуальное задание** (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т.д.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**За период практики студент должен:**

1. Получить практический опыт:
  - планирования работы структурного подразделения (бригады);
  - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
  - принятия управленческих решений;

2. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
  - Титульный лист.
  - Задание на практику.
  - Аттестационный лист.
  - Характеристика.
  - Дневник прохождения практики.
  - Тематический план.
  - Текстовая часть отчета.
  - Список используемой литературы.
  - Фотоотчет.

Задание выдал руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося	
Учебное заведение	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль	<b>ПМ.06</b> Организация работы структурного подразделения
Место практики	_____ (наименование организации, предприятия)
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 36ч.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/не освоена)
ПК6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ПК6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.  
 МП

Руководитель практики от филиала: \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения**  
**производственной практики (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Место практики: \_\_\_\_\_

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций (освоена/ не)
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимо для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются):

4. Рекомендация по результатам прохождения практики (зачет/незачет):

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

МП

**Дневник прохождения  
производственной практики (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Дата	Содержание работы

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

МП

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (по профилю специальности)**  
**по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**  
**специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ООО «Кафе Созвездие 2»

---

наименование предприятия/организации

в лице Кирюхиной Т.В., директора

---

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Согласовано:

Директор  
должность

*кир*  
\_\_\_\_\_

подпись

Т.В.Кирюхина  
Ф.И.О.



« 20 » 05 2020 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (по профилю специальности)**  
**по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**  
**специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ИП Кубарева О.А., ресторан «Честер»

наименование предприятия/организации

в лице Измерова А.А., управляющего директора

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Согласовано:

Управляющий директор  
должность



подпись

А.А.Измеров  
Ф.И.О.

МП

«20» 05 2020г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**производственной практики (по профилю специальности)**  
**по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**  
**специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ИП Моисеев С.В., ресторан «Августин»

---

наименование предприятия/организации

в лице Куниченкова А.Н., заведующий производством

---

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Согласовано:

Зав. производством  
должность



А.Н.Куниченков  
Ф.И.О.

« 20 » 05 2022 г.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)  
профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
2021-2022 уч. г.**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p><b>Основные источники (ОИ):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания: учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — Москва: Дашков и К, 2018. — 463 с. — ISBN 978-5-394-02069-8. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85240.html">http://www.iprbookshop.ru/85240.html</a> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</li> <li>Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия): учебник / Грибов В. Д., Грузинов В. П., Кузьменко В. А. — Москва :КноРус, 2021. — 407 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02621-2. — URL: <a href="https://book.ru/book/936260">https://book.ru/book/936260</a> (дата обращения: 21.04. 2021). — Текст: электронный.</li> </ol> <p><b>Дополнительные источники (ДИ):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва :Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/94722.html">http://www.iprbookshop.ru/94722.html</a> (дата обращения: 29.04. 2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</li> <li>Моисеенко, Н.С. Основы товароведения: учебник / Моисеенко Н.С. — Москва: КноРус, 2021. — 413 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <a href="https://book.ru/book/936104">https://book.ru/book/936104</a> (дата обращения: 14.04. 2021). — Текст: электронный.</li> <li>Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <a href="https://book.ru/book/932123">https://book.ru/book/932123</a> (дата обращения: 29.04. 2021). — Текст: электронный.</li> <li>Петросян, Д. С. Основы менеджмента: учебное пособие / Петросян Д. С. — Москва: Русайнс, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-4365-1956-2. — URL: <a href="https://book.ru/book/926409">https://book.ru/book/926409</a> (дата обращения: 25.04.2021). — Текст: электронный.</li> <li>Грибов, В. Д. Управление структурным подразделением организации Приложение: Тесты: учебник / Грибов В. Д. — Москва: КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07062-8. — URL: <a href="https://book.ru/book/931917">https://book.ru/book/931917</a> (дата обращения: 14.04.2021). — Текст: электронный.</li> </ol>	20.05.212 протокол №9	

	<p><b>Интернет – ресурсы (И-Р):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Консультант Плюс. Общероссийская сеть информационно-правовых услуг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>. - Дата обращения: 14.02. 2021. - Заглавие с экрана</li> <li>Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>- Дата обращения: 14.02. 2021. - Заглавие с экрана</li> <li>РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.rosec.ru/glavbuh/articles">http://www.rosec.ru/glavbuh/articles</a>. - Дата обращения: 14.02. 2021. - Заглавие с экрана</li> <li>Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.100menu.ru/pages/pages/index/furchet/2.htm">http://www.100menu.ru/pages/pages/index/furchet/2.htm</a> . - Дата обращения: 14.02. 2021.- Заглавие с экрана.</li> </ol>		
--	---	--	--

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) (ПП.06.01)  
по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
на 2020-2021 уч. год**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
1.	ПРИЛОЖЕНИЯ	<p>Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) (ПП.06.01) по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения - актуализирована.</p> <p>1. На основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Признано утратившими силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168);</li> <li>2. Приказом ФГБОУ ВРО Брянский ГАУ от 22.03.2021 г №28 § 3 утверждены образцы документов об организации практической подготовки по компоненту образовательной программы в форме практики.</li> <li>3. Утверждены: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Положение о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ) протокол № 2 от « 19 » сентября 2020 г.</li> <li>- Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.</li> </ul> </li> </ul>	25.03.21 протокол № 7	
2.		<p>На основании вышеизложенного внесены изменения в рабочую программу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Титульный лист рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- Титульный лист отчета по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- Задание на производственную практику (по профилю специальности);</li> <li>- Дневник прохождения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности)</li> </ul>	25.03.21 протокол № 7	

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Мичуринский филиал

**УТВЕРЖДАЮ**  
**И.о. директора**  
\_\_\_\_\_ **Л.А.Панаскина**

\_\_\_\_\_ **202** \_\_ г.

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

**для специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**(базовый уровень)**

**профессиональный модуль**  
**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

Брянская область  
2021

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Брянский государственный аграрный университет»  
Мичуринский филиал

## ОТЧЕТ

по производственной практике (по профилю специальности)  
на предприятии

Профессиональный модуль

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

студента (ки) группы \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка \_\_\_\_\_

Брянская область

202\_\_\_\_

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего**  
**образования «Брянский государственный аграрный университет»**  
 Мичуринский филиал

Утверждаю:  
 Зам. директора по ПО и АХР  
 \_\_\_\_\_ Мамынова Н.С.  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Задание**  
**на производственную практику (по профилю специальности)**

Ф.И.О.обучающегося \_\_\_\_\_  
 Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
 курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_  
 Профессиональный модуль: ПМ.06 Организация работы структурног подразделения  
 Место практики: \_\_\_\_\_  
 Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ объем часов: 36ч.

**Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):**

1	Изучение инструкции по охране труда и пожарной безопасности.
2	Ознакомление с методикой расчета основных экономических показателей.
3	Заполнение табеля учета времени.
4	Расчет производственной мощности кухни, пропускной способности зала
5	Расчет различных форм оплаты труда.
6	Порядок составления калькуляционного расчета и определение продажной цены блюда.
7	Заполнение калькуляционной карточки.
8	Заполнение регистров бухгалтерской отчетности.

**Индивидуальное задание** (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т.д.)

**За период практики студент должен:**

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.

3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
- Титульный лист;
  - Задание на практику;
  - Аттестационный лист;
  - Характеристика;
  - Дневник прохождения практики;
  - Текстовая часть отчета;
  - Список литературы;
  - Фотоотчет (по возможности).

**Задание выдал руководитель практики**

**(от образовательной организации):** \_\_\_\_\_  
*(подпись)**(ФИО)*

**Согласовано: руководитель практики от профильной организации**

\_\_\_\_\_  
**(должность, фамилия, имя, отчество)**

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ  
Мичуринский филиал**

**ДНЕВНИК  
прохождения производственной практики  
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю  
**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

студента (ки) группы

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Наименование организации \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: \_\_\_\_\_

Брянская область

202\_\_

**Дневник прохождения  
производственной практики (по профилю специальности)**

по профессиональному модулю  
**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**  
по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Дата	Содержание работы
1	

Руководитель практики  
от профильной организации,

\_\_\_\_\_

*Должность*

\_\_\_\_\_

*(подпись)*

\_\_\_\_\_

*(Фамилия, инициалы)*

МП

**ХАРАКТЕРИСТИКА****на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения  
производственной практики (по профилю специальности)**

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

курс \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_

Профессиональный модуль: ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

## 1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного	
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смен технологий в профессиональной деятельности.	

## 2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются):  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_4. Рекомендация по результатам прохождения практики(зачет/незачет):  
\_\_\_\_\_Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль	<b>ПМ.06</b> Организация работы структурного подразделения
Место практики	
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 36ч.

**ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/не освоена)
ПК6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ПК6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

Руководитель практики от профильной организации: \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации: \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.