Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ И СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА

**СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПМ 06.01**

**ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Мурманск

2018

**Пояснительная записка**

Программа практики разработана в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Задачами практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности «Технология продукции общественного питания»;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий.

Инструктаж студентов перед практикой проводится руководителем практики. Инструктаж включает:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдачу документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

В период прохождения практики студент выполняет задание по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок. Результаты работы оформляются в виде отдельного отчета.

Студенты по окончании практики представляют отчет о выполнении программы практики с аттестационным листом по практике места прохождения практики. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственного процесса.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не будут допущены к квалификационному экзамену.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

**Тематический план производственной (профессиональной) практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование ПМ,****вид и тема практики** | **Виды работ** | **Кол-во часов** |
| **ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»** | **144** |
| **Учебная практика** | **72** |
|  | Тема 6.1. Управление структурным подразделением организации | 1. Ознакомление с планированием на предприятии. Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами предприятия общественного питания  | 18 |
| 2. Организация работы цехов предприятия  | 18 |
| 3. Организация работы вспомогательных производственных помещений  | 18 |
| 4. Оценка эффективности деятельности структурных подразделений | 18 |
| **Производственная практика** | **72** |
|  | Тема 6.1. Управление структурным подразделением организации | 1. Планирование работы структурного подразделения (бригады)
 | 18 |
| 1. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
 | 24 |
| 1. Принятие управленческих решений
 | 24 |
| 1. Защита отчета о практике
 | 6 |

**Методические рекомендации по составлению отчета по прохождению производственной практики**

Отчет включает:

1. Титульный лист (приложение 1) с подписью руководителя предприятия и печатью.
2. Характеристика студента от предприятия (приложение 3).
3. Дневник (приложение 2).
4. Содержание отчета:
* введение;
* основная часть;
* заключение;
* библиографический список;

**Требования к оформлению отчета**

Отчет по практике оформляется на листах формата А4. Содержание излагается грамотно, четко и логически последовательно. Работа выполняется на компьютере через 1,5 интервала, шрифтом Times New Roman, размер 14.

Страницы работы должны иметь поля: левое, правое, верхнее и нижнее (шириной соответственно 30, 20, 20 и 20 мм). Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа (номер страницы на нем не проставляется). Цифра, соответствующая порядковому номеру страницы, проставляется в низу с выравниванием от центра страницы (без точки). Общий объем отчета по практике – не менее 10 страниц без приложений.

Каждая глава работы начинается с новой страницы. Расстояние между разделами и подразделами - 3 интервала.

Заголовки глав начинаются с красной строки полужирным шрифтом 14 размером, заголовки подразделов пишутся строчными буквами, 14 полужирным шрифтом. Переносы слов в заголовках не допускаются.

**Содержание отчета по практики:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Введение |
| 1 | Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.  |
| 2 | Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия по производству холодных и горячих десертов и ее анализ. |
| 3 | Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения |
| 4 | Организация работы цеха (по заданию руководителя) |
| 5 | Контроль качества и безопасности готовой продукции |
|  | Заключение |
|  | Список использованной литературы |

**Введение**.

Отражаются цели и задачи прохождения производственной практики студентом на конкретном предприятии.

**Основная часть.**

1. Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура.

Отражается тип предприятия общественного питания (ресторан, кафе, столовая и др.), класс (если это ресторан или бар), обслуживаемый контингент. Указать количество посадочных мест и часы работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических).

2. Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами.

Следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами. Для этого необходимо изучить:

- источники снабжения, целесообразность их применения;

- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров;

- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;

3. Организация работы цеха (по заданию руководителя).

Описать организацию работы цеха. Сделать выводы и дать конкретные предложения по улучшению организации производства.

4. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Описать систему контроля качества кулинарной продукции на предприятии. Сделать выводы и дать конкретные предложения по улучшению организации производства.

**Заключение.**

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, какие теоретические предметы наиболее часто применялись, положительные стороны организации и деятельности предприятия общественного питания.

Какие выявлены недостатки в организации и деятельности предприятия, предложения по усовершенствованию работы предприятия.

**Список используемых источников.**

Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания (не менее 10 источников).

**Защита отчета.**

По итогам преддипломной практики проводится учебно-практическая конференция, на которой в форме сообщений проводится обмен информацией и мнениями о результатах работы в предприятиях различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Проведение конференции предусматривает выявление предприятий-лидеров по вопросам организации общественного питания в городе и обеспечивающих оптимальные условия для прохождения практики студентов. На этих предприятиях общественного питания студентам предоставлена возможность изучить и обобщить передовой опыт работы предприятий общественного питания г. Мурманска, а также отметить негативные стороны работы некоторых предприятий. Учебно-практическая конференция способствует ознакомлению с положением общественного питания в городе, обобщению передового опыта, ознакомлению с новыми формами организации и обслуживания, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также с выводами и рекомендациями по повышению эффективности производственно-торгового процесса.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающегося \_4\_ курса специальности Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практику

*(учебную, производственную по профилю специальности или преддипломную)*

по профессиональным модулям:

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

в объеме 144 часа с 21.03.2018 г. по 17.04.2018 г.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствиис технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» - 144 ч. |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | *низкий* | *средний* | *высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Планировать основные показатели производства продукции общественного питания. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве | *низкий* | *средний* | *высокий* |
| Организовывать производство продукции питания в ресторане. | *низкий* | *средний* | *высокий* |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  |  Представитель работодателя*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(должность)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М. П. |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Мурманской области

 «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ

о практике

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Обучающегося \_\_4\_\_ курса, 2541-11 группы

Специальности \_\_\_Технология продукции общественного питания\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок практики с «21» марта 2018 г. по «17» апреля 2018 г.

ФИО руководителя практики от организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО руководителя от колледжа: Лобода Е.А..

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мурманск, 201­8

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение Мурманской области

«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ДНЕВНИК

практики

ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: Технология продукции общественного питания

курс \_4\_, группа 2541-11

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа: Лобода Е.А.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата (число, месяц) | Задание  | Отметка  | ПодписьРуководителя |
|  | 21.03, 22.03, 23.03 | 1. Ознакомление с планированием на предприятии. Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами предприятия общественного питания  | 18 |  |
|  | 24.03, 26.03, 27.03 | 2. Организация работы цехов предприятия  | 18 |  |
|  | 28.03, 29.03, 30.03 | 3. Организация работы вспомогательных производственных помещений  | 18 |  |
|  | 31.03, 02.04, 03.04 | 4. Оценка эффективности деятельности структурных подразделений | 18 |  |
|  | 04.04, 05.04, 06.04 | 1. Планирование работы структурного подразделения (бригады)
 | 18 |  |
|  | 07.04, 09.04, 10.04, 11.04 | 1. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
 | 24 |  |
|  | 12.04, 13.04, 14.04, 16.04 | 1. Принятие управленческих решений
 | 24 |  |
|  | 17.04. | Защита отчета о практике |  |  |

Руководитель практики:

 М.П.