**Задание на производственную практику**

Для студентов МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности **19.02.10 «Технология продукции в общественном питании»,**

**Гр. Т-9.41, Т-9.42, Т-31**

Для студентов МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

**Целью** производственной практики является приобретение студентом первоначального профессионального опыта в сфере организации производства, управление производством, контроль за исполнителями, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи учебной практики:**

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.

Производственная практика по модулю ПП 06.01 Организация работы структурного подразделения проводится в объёме 36часа .

**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.

Производственная практика по ПМ 06 **Организация работы структурного подразделения** проводится в объеме 36 часов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Профессиональные  компетенции | Виды работ | Коли-чество, часов |
| 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства | Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Оперативное планирование работы производства. Нормативная и технологическая документация. Сущность оперативного планирования. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и предприятиях общественного питания. С полным циклом производства. Планирование производственной программы предприятий общественного питания. Планирование и разработка меню для различных видов предприятий. Основы бизнес - планирования в индустрии питания. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения. Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации. Структура издержек производства и обращения. Пути снижения затрат структурного подразделения организации. Планирование издержек и себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж. Производственная программа. Методика разработки плана-меню структурного подразделения. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой. Виды меню, их характеристика, структура, порядок расположения блюд. | 6 |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Планирование организации контроля качества продукции. Планирование организации контроля качества выполненных работ исполнителей на разных этапах производства.  Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Классификация предприятий питания. Особенности деятельности заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. Предприятия быстрого обслуживания. Характеристика узкоспециализированных предприятий. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания. Производственная инфраструктура и ее характеристики, принципы создания инфраструктуры. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах. Организация доработки полуфабрикатов, поступающих от промышленного предприятия, организация работы специализированных цехов. Организация работы и техническое оснащение производства. Основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах и структурных подразделениях по производству и реализации кулинарной и кондитерской продукции, их характеристика, оснащение. | 12 |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций. Организационная структура управления производственного подразделения. Категории производственного персонала. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов бригады. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности) в структурном подразделении (бригаде). Содержание форм стимулирования труда. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения (характеристики и показатели работы трудовых коллективов). Система методов управления структурным подразделением. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Управление конфликтами и стрессами. | 6 |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Перспективы развития методов и способов анализа и контроля продукции на предприятиях общественного питания различных типов и классов. Ознакомление основными документами- санитарно-гигиенические и технологические требования – СП 2.3.6.1079-01, Сан ПиН 3.2.1324-03, СП 1.11058-01, Сборники технологических нормативов; торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы и инвентарь. Оценка эффективности разработанных и внедренных процедур, в ходе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и надзора за соблюдением требований технических регламентов ТС субъектами предпринимательства, занятыми в сфере производства пищевой продукции.  Определение контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах производства(изготовления) в программах производственного контроля. В зависимости от ассортимента производимой на предприятии продукции. Этапы приемка сырья; хранение сырья; изготовление мясных и рыбных полуфабрикатов, изготовление овощных полуфабрикатов; Изготовление салатов и холодных блюд; изготовление горячих напитков; изготовление первых и вторых, сладких блюд, мучных кондитерских изделий, этап порционирования блюд, этап упаковки готовой продукции.  Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража. Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ. | 6 |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков. Основание: доверенность (ф. № М-2), счет-фактура, товарная накладная (ф. № ТОРГ-12), акт об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно- материальных ценностей (ф. № ТОРГ-2). Порядок заполнения документов на приобретение сырья, у физических лиц. Основание: закупочный акт (ф. № ОП-5), акт о приемке товара (ф. № ТОРГ-4). Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Основание: требование в кладовую (ф. № ОП-3), накладная на отпуск товара (ф. № ОП-4), ведомость учета движения посуды и приборов (ф. № ОП-9). Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Основание: акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (ф. № ОП-12), акт о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (ф. № ОП-10, № ОП-11), акт на отпуск питания сотрудников (ф. № ОП- 21). Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения. Основание: дневной заборный лист (ф. № ОП-6). Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. | 6 |
| Итого: |  | 36 ч |

Заместитель директора по ПО Леликова Е.В.