

Министерство образования Кировской области
КОГПОАУ «Савальский политехникум»

ОТЧЕТ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
по ПМ-06 Организация работы структурного
подразделения

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовый уровень среднего профессионального образования.

Выполнил (а) студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

группы К-41

Руководитель от техникума

(Ф.И.О.)

Руководитель от предприятия _____
(Ф.И.О.)

Дата сдачи _____

Оценка _____

Савали, 2020 г.

ЗАДАНИЕ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

Вид профессиональной деятельности (из ФГОС)	Виды работ (из программы практики)	Требования к результатам освоения
<p>ПМ 06. Организация работы структурного подразделения</p>	<p>Составить характеристику организации (предприятия) общественного питания: организационно-правовая форма, учредительные документы, тип, специализация. Вид предприятия питания, его структура (группы помещений, их взаимосвязь). Структурные подразделения предприятия питания: цехи, участки, отделения, рабочие места, их краткая характеристика (производственная инфраструктура). Общие (планирование, организация, координация, мотивация, контроль) и специальные (производственные, заготовительные, сбытовые, маркетинга, инноваций и др.) функции управления на предприятии общественного питания. Основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, тактические, оперативные. Основные стадии планирования.</p>	<p>знать: нормативную базу; термины и определения в области организации производства; принципы и виды планирования работы бригады (команды); уметь: определять тип и класс предприятий общественного питания; формы и способы снабжения предприятия сырьем, материально-техническими средствами. иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;</p>
	<p>Краткая характеристика основных групп нормативно-технологическая документация предприятий питания (ГОСТ, ТУ, ОСТ, Сборники рецептур и т.д). Характеристика и порядок заполнения технологической документации предприятий питания (СТП, ТТК, ТК).</p>	<p>знать: нормативную базу; уметь: - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p>
	<p>Сущность и этапы оперативного планирования работы производства предприятия питания. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный. Внутренний и внешний контроль. Этапы контроля. Организация и проведение контроля в структурном подразделении предприятия. Выбор графиков выхода на работу. Табель учета рабочего времени.</p>	<p>знать: способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; основные приемы организации работы исполнителей; дисциплинарные процедуры в организации; уметь: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие</p>

		<p>места в производственных помещениях;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>организовать работу коллектива исполнителей;</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).</p>
	<p>Документальное оформление поступления и отпуска товаров (ТТН ,ТН, счет-фактура и т д.). Основные виды первичной учетной документации на производстве при проведении операций с сырьем, п/ф и готовой продукцией и порядок их заполнения.</p> <p>Виды отчетов. Составление отчета производства Правила проведения и порядок оформления контрольных отработок новых видов сырья.</p>	<p>знать: нормативную базу отчетности структурного подразделения;</p> <p>уметь: оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>заполнять основные виды первичной учетной документации на производстве</p>

Руководители практики от (ОУ)

Артамонова Ольга Сергеевна

(подпись, дата выдачи задания)

Министерство образования Кировской области
КОГОАУ СПО «Савальский политехникум»

ДНЕВНИК

производственной практики по
ПМ06 Организация работы структурного подразделения

Студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Период прохождения с _____

Место прохождения практики _____

(название организации, адрес, телефон)

Руководители практики (от ОУ): Артамонова Ольга Сергеевна

Руководитель практики (от организации) _____

(фамилия, имя, отчество, рабочий тел.)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю:

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения в объеме 36 часов

с _____ организации
в _____

наименование организации, юридический адрес

Виды работ	Основные показатели оценки результата	Код компетенции (ПК)	***Оценка
Участие в планировании основных показателей производства		ПК 6.1	
Участие в планировании работ исполнителям.		ПК 6.2,6.3	
Участие в организации работы трудового коллектива.		ПК 6.2,6.3	
Ознакомление с порядком контроля за выполнения работ исполнителями.		ПК 6.4	
Ознакомление с порядком ведения утвержденной учетно-отчетной документации.		ПК 6.5	
Итоговая оценка по практике ПМ06			

Руководитель практики (от организации) _____

(фамилия, имя, отчество, рабочий тел.)

М.П.

*(***оценка выставляется руководителем от организации. Оцениваются только профессиональные компетенции (ПК) по пятибалльной системе)*

ОТМЕТКА О ПРИБЫТИИ НА МЕСТО ПРАКТИКИ, НАЗНАЧЕНИЯХ И ПЕРЕВОДАХ

Дата прибытия на место практики _____

Назначен (а) на рабочее место (должность) _____

Руководителем практики от организации назначен _____

(должность) _____

Инструктаж по технике безопасности проведен [дата] _____

Инструктаж провел _____

Отметка о переводе на другую работу или другой объект практики [дата, наименование работы]

« _____ » _____

« _____ » _____

« _____ » _____

« _____ » _____

« _____ » _____

« _____ » _____

« _____ » _____

« _____ » _____

Откомандирован(а) в техникум

« _____ » _____ 2020 г.

Руководитель практики _____

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент/ка/ _____

(Ф.И.О.)

_____ курса специальности _____

_____ группы _____

прошел/прошла/производственную практику по ПМ06

в _____

(наименование предприятия)

с « _____ » _____ 20 _____ г.

по « _____ » _____ 20 _____ г.

Результаты практики:

1. Степень выполнения программы практики _____

2. Характеристика работы практиканта за период практики

3. Оценка практики и качество оформления

документов _____

(Ф.И.О., должность)

М.П
Руководитель практики

Программа практики

Тема	Содержание		Кол-во час	Кол-во дней
1. Ознакомление с программой практики		Вводное занятие. Ознакомление с программой и графиком прохождения практики. Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность работ при прохождении практики.	2	1
2. Система управления и планирования работы структурного подразделения предприятия общественного питания..	2.1	Ознакомление с характеристиками предприятий общественного питания: -местонахождение, вид, тип и специализация предприятия -организационно-правовая форма собственности -организация управления (структура штата работников) -состав помещений и техническая оснащённость предприятия.	20	
	2.2	Основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, тактические, оперативные. Основные стадии планирования.	2	
3.Оперативное планирование работы структурного подразделения предприятия питания.	3.1	Сущность и этапы оперативного планирования работы производства предприятия питания.	2	1
	3.2	Организация снабжения, оформление движения товаров в предприятии питания.	2	
	3.3	Выбор графиков выхода на работу. Табель учета рабочего времени.	4	
4. Нормативно-правовые документы, регулирующие производственную деятельность структурного подразделения предприятия питания.	4.1	Нормативно-технологическая документация предприятий питания.	4	1
	4.2	Технологическая документация предприятий питания	4	
	4.3	Контроль в структурном подразделении предприятия питания	2	1
5. Учетно-отчетная документация предприятия общественного питания	5.1	Учет товарных запасов в местах хранения.	4	1
	5.2	Первичная учетная документация	2	
	5.3	Система отчетности в предприятиях	2	
	5.4	Контрольные отработки новых видов сырья.	2	
6 Проведение диф.зачета.		Сдача отчетов	2	
Итого			36	5

Выводы практиканта по уровню производства и предложения по его совершенствованию

Преподаватель-руководитель

производственной практики техникума _____ /Артамонова О. С./

« _____ » _____ 2020 г.

Список литературы.

Основные источники:

1. С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова Организация структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
2. Л. А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КНОРУС, 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Практикум. – М.: Издат. центр «Академия», 2010.
2. Маслова В.М. Управление персоналом. Толковый словарь. – М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008.