

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО
Организация ООО «Монтана»
ресторан «Рулька»
(наименование)
директор
(должность)

_____ / Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)
«23» 05. 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№187 а от 01.06.2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Широкая Н.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

«18» 05 2017 г.

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»
(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Подпись разработчика |
|----------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Рабочая программа производственной практики ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 07.05.2014 г., № 465; профессионального стандарта Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. № 281н.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 5 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 7 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 13 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя.
2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики – приобретение практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

– развитие профессиональных компетенций по выполнению трудовых процессов и операций по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя, а также проведения контроля выполнения заказа;

– формирование умений при оценке эффективности деятельности организации общественного питания;

– получение опыта работы в предприятиях питания.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

– распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности,

– оперативного планирования работы производства,

– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования,

- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания,
- проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов,
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров,
- проведения приемки продукции по количеству и качеству,
- контроля осуществления технологического процесса производства,
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению и реализации продукции общественного питания.

По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Всего – 108 часа (3 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

| Код | Наименование результата освоения практики |
|------------|--|
| ПК 1.1 | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя. |
| ПК 1.2 | Организовывать выполнение заказов потребителей. |
| ПК 1.3 | Контролировать качество выполнения заказа. |
| ПК 1.4 | Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. |
| 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 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Задания на практику

| № | Код и наименование ПК | Задания на практику |
|---|--|--|
| 1 | ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя. | <ul style="list-style-type: none">– Ознакомление с предприятием общественного питания.– Организация оценки качества сырья на предприятии общественного питания.– Организация рабочего места на предприятии общественного питания.– Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности. |
| 2 | ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. | <ul style="list-style-type: none">– Составление технологической карты для приготовления блюда из овощей. Обработка и подготовка сырья для приготовления блюд, приготовление и подача блюд из овощей на предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления блюда из круп. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из круп в предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления блюда из макаронных изделий. Обработка сырья, приготовление и подача макаронных изделий в предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления блюда из яиц, творога. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из яиц, творога в предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления супов и соусов. Обработка сырья, приготовление и подача супов и соусов в предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления блюда из мяса и мяса птицы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из мяса в предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления блюда из рыбы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из рыбы в предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления холодных и горячих закусок. Обработка сырья, приготовление и подача холодных закусок в |

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

| | | |
|----|--|---|
| | | <p>предприятия общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none">– Составление технологической карты для приготовления мучных блюд. Обработка сырья, приготовление и подача мучных блюд в предприятии общественного питания.– Составление технологической карты для приготовления сладких блюд и напитков. Обработка сырья, приготовление и подача сладких блюд и напитков в предприятии общественного питания. |
| 3. | ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа. | <ul style="list-style-type: none">– Ознакомление с поставщиками продуктов на предприятии общественного питания, порядком оформления договора поставки.– Проведение приемки товаров по количеству на предприятии общественного питания.– Проведение приемки товаров по качеству на предприятии общественного питания.– Участие при контроле осуществления технологического процесса производства. |
| 4. | ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | <ul style="list-style-type: none">– Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.– Контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте. |

3.2. Содержание производственной практики

| Наименование разделов, тем | Содержание работ | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| <p>Тема 1. Вводное занятие.</p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием: организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент посетителей, состав и планировка складских, производственных, торговых административно-бытовых и технических помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов, 2. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики порядком ее проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, правилами внутреннего трудового распорядка, гигиеническими требованиями. 3. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. | 6 |
| <p>Тема 2. Организация оценки качества сырья на предприятии общественного питания</p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места в предприятии общественного питания. 2. Организация оценки качества сырья в предприятии общественного питания. 3. Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности. | 12 |
| <p>Тема 3. Организация выполнения заказов потребителей.</p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологической карты для приготовления блюда из овощей. Обработка и подготовка сырья для приготовления блюд, приготовление и подача блюд из овощей в предприятии общественного питания. 2. Составление технологической карты для приготовления блюда из круп. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из круп в предприятии общественного питания. 3. Составление технологической карты для приготовления блюда из макаронных изделий. Обработка сырья, приготовление и подача макаронных изделий в предприятии общественного питания. 4. Составление технологической карты для приготовления блюда из яиц, творога. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из яиц, творога в предприятии общественного | 76 |

Изменение № _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

| | | |
|--|--|------------|
| | <p>питания.</p> <p>5. Составление технологической карты для приготовления супов и соусов. Обработка сырья, приготовление и подача супов и соусов в предприятии общественного питания.</p> <p>6. Составление технологической карты для приготовления блюда из мяса. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из мяса в предприятии общественного питания.</p> <p>7. Составление технологической карты для приготовления блюда из рыбы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из рыбы в предприятии общественного питания.</p> <p>8. Составление технологической карты для приготовления холодных и горячих закусок. Обработка сырья, приготовление и подача холодных закусок в предприятии общественного питания.</p> <p>9. Составление технологической карты для приготовления мучных блюд. Обработка сырья, приготовление и подача мучных блюд в предприятии общественного питания.</p> <p>10. Составление технологической карты для приготовления сладких блюд и напитков. Обработка сырья, приготовление и подача сладких блюд и напитков в предприятии общественного питания.</p> | |
| Тема 4. Контроль качества выполнения заказа. | <p>Содержание:</p> <p>1. Ознакомление с поставщиками продуктов в предприятии общественного питания, порядком оформления договора поставки.</p> <p>2. Проведение приемки товаров по количеству в предприятии общественного питания.</p> <p>3. Проведение приемки товаров по качеству в предприятии общественного питания.</p> | 6 |
| Тема 5. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания | <p>Содержание:</p> <p>1. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.</p> <p>2. Участие при контроле осуществления технологического процесса производства.</p> <p>3. Контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте</p> | 6 |
| Дифференцированный зачет | | 2 |
| Всего | | 108 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. – 342с.
2. Общественное питание [Текст]: сборник нормативных документов. НИИ информации и передового опыта в торговле и общественном питании. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 221 с.
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник для средних специальных учебных заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов. – СПб.: Омега-Л, 2005. – 480 с.
4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст] / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 374 с.
5. Королев, А.А. Гигиена питания [Текст]: издание 2-е дополненное и переработанное / А.А. Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 528 с.
6. Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебное пособие / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М.: КолоС, 2006. – 184 с.
7. Еремин, Ю.Н. Физиологические основы организации питания различных групп населения [Текст] / Ю.Н. Еремин. – М.: МГУС, 2006. - 194 с.
8. Муравина, И.В. Основы товароведения [Текст] / И.В. Муравина. -М.: Академия, 2008г. - 224с.
9. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013г.- 304с.

Дополнительные источники

1. Аристов, А.И. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] / А.И. Аристов, Л.И. Карпов. [3-е изд.]. – М.: Академия, 2008. – 384 с.
2. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Текст]: федер. закон [принят Гос. Думой 30 марта 1999 г.: одобр. Советом Федерации 6 апреля 1999 г.].
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон [принят Гос. Думой 2 января 2000 г.: одобр. Советом Федерации 10 января 2000 г.]. - Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/documents/zakon/453/>
4. Предприятия общественного питания. МГСН 4.14 – 98. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://xndtbjalal8asil4g8c.xn--p1ai/>
5. ГОСТ Р 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А. С. Туров. - М.: Ростов- на- Дону: МарТ, 2001г.- 192с.

8. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова. - М.: Ростов- на- Дону: МарТ, 2001-64 с.

9. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова. – М.: Ростов н/Д, МарТ,2001г.-128с.

10. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, И.А Печенежская, А.В. Шмелев. – М.: Ростов н/Д. МарТ. 2001г. - 224с.

11. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [Текст] / А.Ф. Шепелев, О.И. Кожухова, А. С. Туров. – М.: Ростов н/Д: МарТ, 2001г. - 128с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
|---|---|
| ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя. | -демонстрация навыков по идентификации продовольственных товаров сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам; -демонстрация навыков проведения приемки продукции по количеству и качеству, определения и списание товарных потерь, участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров |
| ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. | - демонстрация навыков приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - расчет необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; - демонстрация навыков оформления, отпуска и хранения готовой продукции |
| ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа. | - демонстрация соответствующего внешнего вида; -применение правил контроля технологического процесса производства продукции общественного питания; -демонстрация умений использовать нормативные и технологические документы для оценки качества |
| ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания | -предлагать пути совершенствования процесса производства; оптимизации затрат рабочего времени -анализ технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния, качества выпускаемой продукции |