

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.)  
«29» 08. 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора Учреждения  
Т.А.Санниковой  
№173 от 29.08.2018 г.

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

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «29» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/Лаврентьева Н.В./

(подпись)

(Ф.И.О.)

Автор:

\_\_\_\_\_/Широкая Н.Н./

(подпись)

(Ф.И.О.)

«29» 08 2018 г.

Эксперт:

\_\_\_\_\_/Шатохина Е.А./

(подпись)

(Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»

(ученая степень или звание,

должность, наименование

организации, научное звание)

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.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
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"><li>– Ознакомление с предприятием общественного питания.</li><li>– Организация оценки качества сырья на предприятии общественного питания.</li><li>– Организация рабочего места на предприятии общественного питания.</li><li>– Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности.</li></ul>
2	ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<ul style="list-style-type: none"><li>– 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.</li><li>– Составление технологической карты для приготовления блюда из круп. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из круп в предприятии общественного питания.</li><li>– Составление технологической карты для приготовления блюда из макаронных изделий. Обработка сырья, приготовление и подача макаронных изделий в предприятии общественного питания.</li><li>– Составление технологической карты для приготовления блюда из яиц, творога. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из яиц, творога в предприятии общественного питания.</li><li>– Составление технологической карты для приготовления супов и соусов. Обработка сырья, приготовление и подача супов и соусов в предприятии общественного питания.</li><li>– Составление технологической карты для приготовления блюда из мяса и мяса птицы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из мяса в предприятии общественного питания.</li><li>– Составление технологической карты для приготовления блюда из рыбы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из рыбы в предприятии общественного питания.</li></ul>



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<p><b>Тема 1.</b> Вводное занятие.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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,</li> <li>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.</li> <li>3. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.</li> </ol>	6
<p><b>Тема 2.</b> Организация оценки качества сырья на предприятии общественного питания</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места в предприятии общественного питания.</li> <li>2. Организация оценки качества сырья в предприятии общественного питания.</li> <li>3. Распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности.</li> </ol>	12
<p><b>Тема 3.</b> Организация выполнения заказов потребителей.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Составление технологической карты для приготовления блюда из круп. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из круп в предприятии общественного питания.</li> <li>3. Составление технологической карты для приготовления блюда из макаронных изделий. Обработка сырья, приготовление и подача макаронных изделий в предприятии общественного питания.</li> </ol>	76

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Составление технологической карты для приготовления блюда из яиц, творога. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из яиц, творога в предприятии общественного питания.</li> <li>5. Составление технологической карты для приготовления супов и соусов. Обработка сырья, приготовление и подача супов и соусов в предприятии общественного питания.</li> <li>6. Составление технологической карты для приготовления блюда из мяса. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из мяса в предприятии общественного питания.</li> <li>7. Составление технологической карты для приготовления блюда из рыбы. Обработка сырья, приготовление и подача блюда из рыбы в предприятии общественного питания.</li> <li>8. Составление технологической карты для приготовления холодных и горячих закусок. Обработка сырья, приготовление и подача холодных закусок в предприятии общественного питания.</li> <li>9. Составление технологической карты для приготовления мучных блюд. Обработка сырья, приготовление и подача мучных блюд в предприятии общественного питания.</li> <li>10. Составление технологической карты для приготовления сладких блюд и напитков. Обработка сырья, приготовление и подача сладких блюд и напитков в предприятии общественного питания.</li> </ol>	
<b>Тема 4.</b> Контроль качества выполнения заказа.	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с поставщиками продуктов в предприятии общественного питания, порядком оформления договора поставки.</li> <li>2. Проведение приемки товаров по количеству в предприятии общественного питания.</li> <li>3. Проведение приемки товаров по качеству в предприятии общественного питания.</li> </ol>	6
<b>Тема 5.</b> Оценка эффективности деятельности организации общественного питания	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания.</li> <li>2. Участие при контроле осуществления технологического процесса производства.</li> <li>3. Контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте</li> </ol>	6
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>108</b>

## **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
<b>ПК 1.1.</b> 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
<b>ПК 1.2.</b> 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
<b>ПК 1.3.</b> 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
<b>ПК 1.4.</b> 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