

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)

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания
специальности 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

Самара 2017 г.

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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, 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;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества,
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери,
- использовать нормативные и технологические документы,
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания,
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа,
- составлять и заключать договоры на поставку товаров,
- проводить приемку продукции,
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства,
- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
Всего – 144 часа (4 недели).
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ на учебной практике

№	Код и наименование ПК	Виды работ
	<p>ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор необходимых продуктов для приготовления холодных закусок с определением их качества. 2. Подбор необходимых продуктов для приготовления горячих закусок с определением их качества. 3. Подбор необходимых продуктов для приготовления мясных закусок с определением их качества. 4. Подбор необходимых продуктов для приготовления овощных закусок с определением их качества. 5. Подбор необходимых продуктов для приготовления первых блюд с определением их качества. 6. Подбор необходимых продуктов для приготовления вторых блюд из овощей и грибов с определением их качества. 7. Подбор необходимых продуктов для приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов с определением их качества. 8. Подбор необходимых продуктов для приготовления вторых блюд из мяса и домашней птицы с определением их качества. 9. Подбор необходимых продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 10. Подбор необходимых продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с определением их качества.
	<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 11. Приготовление и оформление холодных закусок. 12. Приготовление и оформление горячих закусок. 13. Приготовление и оформление мясных закусок. 14. Приготовление и оформление овощных закусок. 15. Приготовление и оформление первых блюд. 16. Приготовление и оформление вторых блюд из овощей и грибов.

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

		17. Приготовление и оформление вторых блюд из рыбы и морепродуктов. 18. Приготовление и оформление вторых блюд из мяса и домашней птицы. 19. Приготовления и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с определением их качества. 20. Приготовления и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	21. Контролирование технологического процесса приготовления блюд различного ассортимента.
	ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	22. Проведение технологических расчетов необходимых для выполнения блюд различного ассортимента.

3.2. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
ПК 1.1. Анализировать возможности организации производства продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя.	Раздел 1. Продовольственные товары и продукция общественного питания	30
	Тема 1.2. Свежие овощи и плоды	3
	Тема 1.3. Рыба, рыбные продукты	3
	Тема 1.4. Мясо, мясные продукты	6
	Тема 1.5. Молоко, молочные продукты	3
	Тема 1.6. Яйца и яичные продукты	3
	Тема 1.7. Пищевые жиры	3
	Тема 1.8. Зерно и продукты его переработки	3
	Тема 1.9. Кондитерские изделия	6
ПК 1.2. Организовывать	Раздел 2. Организация работы на предприятиях общественного питания	84
	Тема 1.2. Основы технологии производства продукции общественного питания	72

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

выполнение заказов потребителей	Тема 1.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	6
	Тема 1.4. Организация производства	6
	Раздел 3. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	6
	Тема 1.3 Пищевая ценность основных продуктов питания	6
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Раздел 2. Организация работы на предприятиях общественного питания	6
	Тема 1.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	3
	Тема 1.4. Организация производства	3
	Раздел 3. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	6
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Тема 1.3 Пищевая ценность основных продуктов питания	6
	Раздел 2. Организация работы на предприятиях общественного питания	6
	Тема 1.2. Основы технологии производства продукции общественного питания	3
	Тема 1.5. Особенности организации труда работников общественного питания	3
Дифференцированный зачет		6
Всего		144

3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1. Продовольственные товары и продукция общественного питания		30
Тема 1.2. Свежие овощи и плоды	Урок №1. Подбор необходимых продуктов для приготовления овощных закусок с определением их качества. Урок №2. Подбор необходимых продуктов для приготовления вторых блюд из овощей и грибов с определением их качества.	1 2

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

Тема 1.3. Рыба, рыбные продукты	Урок №3. Подбор необходимых продуктов для приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов с определением их качества.	3
Тема 1.4. Мясо, мясные продукты	Урок №4. Подбор необходимых продуктов для приготовления мясных закусок с определением их качества.	3
	Урок №5. Подбор необходимых продуктов для приготовления вторых блюд из мяса и домашней птицы с определением их качества.	3
Тема 1.5. Молоко, молочные продукты	Урок №6. Подбор необходимых продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	3
Тема 1.6 Яйца и яичные продукты	Урок №7. Подбор необходимых продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	3
Тема 1.7 Пищевые жиры	Урок №8. Подбор необходимых продуктов для приготовления горячих закусок с определением их качества.	3
Тема 1.8 Зерно и продукты его переработки	Урок №9. Подбор необходимых продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	3
Тема 1.9. Кондитерские изделия	Урок №10. Подбор необходимых продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с определением их качества.	6
Раздел 2. Организация работы на предприятиях общественного питания		96
Тема 1.2. Основы технологии производства продукции общественного питания	Урок №11. Подбор необходимых продуктов для приготовления холодных закусок с определением их качества.	6
Тема 1.3. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства Тема 1.4. Организация производства Тема 1.5. Особенности организации труда работников общественного питания	Урок №12. Приготовление и оформление холодных закусок.	6
	Урок №13. Подбор необходимых продуктов для приготовления горячих закусок с определением их качества.	6
	Урок №14. Приготовление и оформление горячих закусок.	6
	Урок №15. Приготовление и оформление мясных закусок.	12
	Урок №16. Приготовление и оформление овощных закусок.	6
	Урок №17. Подбор необходимых продуктов для приготовления первых блюд с определением их качества.	6
	Урок №18. Приготовление и оформление первых блюд.	6
	Урок №19. Приготовление и оформление вторых блюд из овощей и грибов.	6

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

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

	Урок №20. Приготовление и оформление вторых блюд из рыбы и морепродуктов.	6
	Урок №21. Приготовление и оформление вторых блюд из мяса и домашней птицы.	6
	Урок №22. Приготовления и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с определением их качества.	6
	Урок №23. Приготовления и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	12
	Урок №24. Проведение технологических расчетов необходимых для выполнения блюд различного ассортимента.	6
Раздел 3. Санитарные требования к предприятиям общественного питания		12
Тема 1.3 Пищевая ценность основных продуктов питания	Урок №25. Контролирование технологического процесса приготовления блюд различного ассортимента.	12
Дифференцированный зачет		6
Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной лаборатории технологии приготовления пищи.

Оснащение учебно-производственной лаборатории.

Оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные);
- банкетные стулья;
- стол для кофемашины;
- кофемолка электрическая (с дозатором);
- пинчер разных размеров, большой и маленький;
- кофемашина профессиональная;
- холодильник барный со стеклянной дверью;
- ледогенератор (кубикового льда);
- кухонное оборудование.

Инструменты и приспособления:

- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, картинка, хайбол);
- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
- поднос;
- штопор;
- миксер;
- блендер;
- лопатка для подачи;
- щипцы в ассортименте;
- доска разделочная;
- инструмент для льда;
- турка;
- наборы для специй;
- кольца для салфеток;
- ведро для льда;
- набор кондитерский.

Средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 - мультимедиапроектор;
 - компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);
 - видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;
 - комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.
- программное обеспечение.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса
Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной лаборатории, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастер производственного обучения, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качества, обеспечения их сохранности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
оперативно планировать работу производства	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
проведения приемки продукции по количеству и качеству	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
контроль осуществления технологического процесса производства	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению и реализации продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике

контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
использовать нормативные и технологические документы	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
составлять и заключать договоры на поставку товаров	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
проводить приемку продукции	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
определять вид, тип и класс организации общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
	Дифференцированный зачет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

<p>ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оперативного планирования работы производства; – участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с предприятием общественного питания; - организация оценки качества сырья в предприятии общественного питания; - организация рабочего места в предприятии общественного питания.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; – готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформить таблицу по классификации продовольственных товаров различных групп; - Расшифровка маркировки переработанных плодов; - Расшифровка маркировки переработанных овощей; - Расшифровка маркировки рыбных консервов; - Зарисовать основные семейства рыб; - Расшифровка маркировки мясных консервов; - Зарисовать тушки убойных животных с их клеймением и разделкой; - Расшифровка маркировки молочных консервов; - Подготовить презентацию по теме: «Крупы»; - Типизация организаций питания. Характеристика отдельных типов
<p>ПК 1.2 Организовывать</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавания 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания

выполнение заказов потребителей	продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.	продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; - 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; - 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
---------------------------------	---	--

		<p>общественного питания. - составление технологической карты для приготовления блюда из мяса. 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 предприятии общественного питания. - 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</p>
	<p>Уметь: – контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья,</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий: - Оформить таблицу по классификации сыров; - Определить доброкачественность</p>

	<p>определять и списывать товарные потери;</p> <p>– производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа.</p>	<p>диетических кисломолочных продуктов;</p> <p>- Решение задач по списанию товарных потерь;</p> <p>- Определить доброкачественность коровьего масла;</p> <p>- Определить доброкачественность растительного масла;</p> <p>- Определить доброкачественность сахара;</p> <p>- Определить доброкачественность сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>- Оформить таблицу классификации мучных кондитерских изделий;</p> <p>- Определить вид, сорт, доброкачественность чая;</p> <p>- Определить вид, сорт, доброкачественность кофе;</p> <p>- Определить вид, доброкачественность газированных безалкогольных напитков;</p> <p>- Приготовление супов: прозрачных, заправочных, молочных, холодных, сладких;</p> <p>- Приготовление соусов: на бульонах, яично-масляных, молочных, сметанных;</p> <p>- Приготовление блюд из мяса и птицы;</p> <p>- Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>- Приготовление холодных и горячих закусок;</p> <p>- Приготовление сладких блюд, блюд из яиц и творога;</p> <p>- Приготовление блюд и</p>
--	---	---

		<p>гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none">- Выполнение оформления из цитрусовых;- Выполнение оформления из косточковых и семечковых фруктов;- Выполнение оформления из экзотических фруктов;- Выполнение оформления из клубнеплодов и корнеплодов;- Выполнение оформления из разных сортов лука;- Выполнение оформления из плодовоовощных растений;- Выполнение оформления из овощных побегов;- Выполнение оформления из тыквы и огурцов;- Выполнение оформления из грибов и яиц;- Выполнение оформления из выпечки;- Выполнение оформления из масла и крема;- Выполнение оформления с использованием шоколадной и сахарной глазури и марципана;- Выполнение оформления из готовых украшений, сахарной пудры и какао;- Физиологическая роль белков, жиров и углеводов в организме человека;- Физиологическая роль
--	--	---

		<p>витаминов и воды в организме человека; - Основы пищеварения.</p>
<p>ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; – 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. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление и оформление холодных закусок. - приготовление и оформление горячих закусок. - приготовление и оформление мясных закусок. - приготовление и оформление овощных закусок. - приготовление и оформление первых блюд. - приготовление и оформление вторых блюд из овощей и грибов. - приготовление и оформление вторых блюд из рыбы и морепродуктов. - приготовление и оформление вторых блюд из мяса и домашней птицы. - приготовления и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. - приготовления и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - ознакомление с поставщиками продуктов в предприятии общественного питания, порядком оформления договора поставки; - проведение приемки товаров по количеству в предприятии общественного питания; - проведение приемки товаров по качеству в

		предприятию общественного питания.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить приемку продукции; – контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Особенности организации приемки и хранения товара; - Организация производства отдельных заготовочных цехов; - Организация производства отдельных доготовочных цехов; - Организация производства отдельных специализированных цехов; - Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства; - Нормы и принципы рационального, сбалансированного питания; - Составление пищевых рационов для различных групп населения; - Составление меню для различных диетических столов; - Физиология питания.
<p>ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка эффективности деятельности организации общественного питания; - участие при контроле осуществления технологического процесса производства. - контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать 	<p>Тематика лабораторных работ /практических</p>

	<p>нормативные и технологические документы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять и заключать договоры на поставку товаров; – определять вид, тип и класс организации общественного питания. 	<p>занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работа со стандартом по теме: «Масло коровье»; - Основные направления и перспективы развития сферы питания в развитых странах, Москве, регионах; - Источники снабжения организаций общественного питания; - Организация договорных отношений; - Техническая и технологическая подготовка производства; - Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; - Санитарные требования к организации общественного питания; - Санитарные требования к хранению пищевых продуктов; - Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятия общественного питания.
ПС Руководитель предприятия питания		
Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; – поведение вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; – Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; – Координация деятельности сотрудников 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале, – координации деятельности сотрудников производственной службы. 	<p>Виды работ на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места в предприятии общественного питания; - участие при контроле осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.

<p>производственной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; – Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятий питания; – Управление конфликтными ситуациями в коллективе; – Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; – Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. 		
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятий питания; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; – владеть навыками разработки и проведения 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные виды норм затрат труда, методы нормирования труда, графики выхода на работу

<p>вводного и текущего инструктажа подчиненных; – владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; – владеть методами симулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации; – владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы.</p>		
<p>Трудовая функция Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания</p>		
<p>Трудовые действия: – оценка и планирование потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале; – проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных; – распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; – координация деятельности подчиненных; – контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы; – взаимодействие с другими отделами (службами) предприятия питания;</p>	<p>Иметь практический опыт: - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале, – координации деятельности сотрудников производственной службы.</p>	<p>Виды работ на практике: - организация рабочего места в предприятии общественного питания; - участие при контроле осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения правил техники безопасности и охраны труда на рабочем месте.</p>

<ul style="list-style-type: none"> – управление конфликтными ситуациями в коллективе; – реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; – организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. 		
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы; – контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей; – владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; – владеть стратегическими и тактическими методами управления, предупреждения и разрешения межличностных и межгрупповых конфликтов; 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <p>- Основные виды норм затрат труда, методы нормирования труда, графики выхода на работу</p>

<p>– владеть методами симулирования, повышения мотивации подчиненных и обеспечения их лояльности к организации;</p> <p>- владеть навыками делового общения, проведения собраний и совещаний трудового коллектива службы;</p> <p>- владеть английским языком или другим иностранных языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.</p>		
---	--	--