

**Приложение 3.3.18.  
к ОПОП по специальности  
43.02.01 Организация обслуживания  
в общественном питании**

**Министерство образования Нижегородской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01. «Организация питания в организациях  
общественного питания»**

**По специальности: 43.02.01. Организация обслуживания в  
общественном питании  
( форма обучения заочная)**

**Ардатов  
2017г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

08 08 2014

**Разработчик:**

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	
2	Результаты освоения программы производственной практики	
3	Тематический план и содержание производственной практики	
4	Условия реализации программы производственной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

## ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

в части освоения квалификации: менеджер  
(наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация питания в организациях общественного питания

### Цели и задачи производственной практики:

- формирование у студентов практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для специальности менеджер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Организация питания в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"><li>- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;</li><li>- оперативного планирования работы производства;</li><li>- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</li><li>- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</li><li>- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</li><li>- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</li><li>- проведения приемки продукции по количеству и качеству;</li><li>- контроля осуществления технологического процесса производства;</li><li>- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</li></ul>

## 1.2 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

ПМ.02. «Организация питания в организациях общественного питания» -144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с ФГОС по специальности СПО **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):

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
<b>ПК1.1</b>	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
<b>ПК1.2.</b>	Организовывать выполнение заказов потребителей.
<b>ПК1.3.</b>	Контролировать качество выполнения заказа.
<b>ПК1.4.</b>	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
<b>ОК1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК4.</b>	Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального или личностного развития.
<b>ОК6.</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК7.</b>	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК10.</b>	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### **Цели и задачи программы производственной практики ПМ.01.**

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, определения 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;
- проведения 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, 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 договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

**Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

**Всего: 4 недели, 144 часа.**

**Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета.**

### 3. Структура и содержание программы производственной практики

#### 3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<b>ПМ.01.«Организация питания в организациях общественного питания»</b>	<b>Виды услуг, оказываемые в организациях питания.</b>	<b>ПП. 01-144 часа.</b>
<b>Тема 1.</b>	Использование в работе нормативные документы (ГОСТы, СанПиНы ,сертификаты соответствия) и технологическую документацию.	<b>24</b>
<b>Тема 2.</b>	Контролирование соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, хранению, реализации продукции общественного питания.	<b>24</b>
<b>Тема 3.</b>	Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, место нахождение, вместимость залов, режим работы, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.	<b>24</b>
<b>Тема 4.</b>	Ознакомление с организацией управления на предприятии, структурой штата, составом структурных подразделений и их взаимосвязью. Составление схемы процесса управления предприятием, с указанием её преимуществ и недостатков.	<b>24</b>

<b>Тема 5.</b>	Стажировка в качестве менеджера (метрдоителя, администратора) зала. Ознакомление с действующей должностной инструкцией (или иным положением) менеджера (метрдоителя, администратора) зала, его правами и обязанностями, ответственностью, требованиями к нему.	<b>24</b>
<b>Тема 6.</b>	Стажировка в качестве дублёра руководителя предприятия.	<b>12</b>
<b>Тема 7.</b>	Изучение прав и должностных обязанностей руководителя предприятия требования к нему.  <b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>12</b>

#### **4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной и производственной практики (организации общественного питания), оборудованные современным технологическим оборудованием, использующим современные методы и средства обслуживания.

#### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.



#### **\4.1.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд .

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

##### **1.1. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### *Основная литература*

1. Товароведение пищевых продуктов. Матюхин З.Н. Учебник. ИЦ «Академия»,2013 г [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>].
2. Кулинария. Учебник. Анфимова Н.А., ИЦ « Академия», 2013 г 3.Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

###### *Дополнительная литература*

1. .Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>
2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>
3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 <http://znanium.com/>
4. Лаушкина Т.А..Основы микробиологии Физиология питания санитария и гигиены :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Лаушкина Т.А.– М.: Академия, 2017. – 240с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиологии, физиология питания, санитария: Учебник для учреждений сред. проф. образования-6-е изд.стер.– М.: Академия,2016.– 352с.

###### **Журналы:**

- 1.«Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>
- 2.«Современный ресторан» . Режим доступа: <https://issuu.com>
- 3.« Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

## **5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Организация питания в организациях общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики  дифференцированный зачет.