

**Приложение 3.3.17.  
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 УЧЕБНОЙ 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 2014г

**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 учебной практики	
2	Результаты освоения программы учебной практики	
3	Тематический план и содержание учебной практики	
4	Условия реализации программы учебной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 сохранности;</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 учебной практики:

ПМ.02. «Организация питания в организациях общественного питания» -108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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 за 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 учебной 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: 3 недели, 108 часов.**

**Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.**



### 3. Структура и содержание программы учебной 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>УП. 01-108 часов.</b>
<b>Тема 1.</b>	Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг.	<b>24</b>
<b>Тема 2.</b>	Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия.	<b>24</b>
<b>Тема 3.</b>	Обучение в производственных цехах предприятия.	<b>6</b>
<b>Тема 4.</b>	Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	<b>18</b>

<b>Тема 5.</b>	Знакомство с планом - меню.	<b>6</b>
<b>Тема 6.</b>	Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия.	<b>12</b>
<b>Тема 7.</b>	Работа с нормативными документами (ГОСТами, СанПиНами, сертификатами соответствия) и технологической документацией. <b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>18</b>

#### **4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы .

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: мебель, набор столовой посуды , набор столовых приборов, набор столового белья, предметы для декорирования столов.

#### **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.

#### **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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

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

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация питания в организациях общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики письменный опрос; дифференцированный зачет.

