

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработчик: Якупова А.Р., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от « 14 » 04 20 20 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

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 квалификаций: Менеджер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Организация питания в организациях общественного питания обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация питания в организациях общественного питания	ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	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.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
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.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Ознакомление с порядком проведения идентификации продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативной документации.	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация проведения идентификацию основных групп товаров.
		Ознакомление с нормативной базой товароведения на предприятии.	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация работы с нормативной базой товароведения.
		Изучение и подготовка ассортимента продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов, используемых на предприятии.	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация подготовки продовольственных товаров, используемых на предприятии к производству.
		Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация соблюдения условий и сроков хранения основных групп продовольственных товаров, используемых на предприятии.
		Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация проведении органолептической оценки групп товаров, поступивших на производство.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей	Ознакомление с нормативно – технологической документацией, используемой на предприятии.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация работы с нормативно – технологической документацией, используемой на предприятии: технико-технологические карты, технологические карты; сборник рецептов
		Ознакомление со структурой производства.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация структуры производства предприятия: цеховая и бесцеховая структура производства; структура заготовочных

						предприятий; структура доготовочных предприятий; структура предприятий с полным циклом производства.
		Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация использования оборудования для приготовления блюд в общественном питании и знание техники безопасности при работе с ним.
		Организация рабочих мест на предприятии общественного питания.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация организации рабочих мест на предприятии общественного питания в овощном, мясном, рыбном, горячем и холодном цехах.
		Соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация санитарных норм и правил, которые необходимо соблюдать при приготовлении: холодных блюд; горячих блюд; десертов; кондитерских изделий.
		Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация ассортимента продукции, выпускаемой на предприятии, описывает виды меню, существующие на предприятии, определить порядок записи блюд в меню
		Ознакомление с технологией приготовления продукции, выпускаемой на предприятии.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация технологии приготовления продукции, выпускаемой на предприятии, умеет классифицировать продукцию собственного производства, выпускаемую на предприятии.
		Правильное оформление и отпуск продукции на предприятии.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрирует знание оформления и отпуска продукции на предприятии: холодных блюд и закусок; супов; блюд из рыбы; блюд из мяса и птицы; напитков; десертов.
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа	Ознакомление с правилами приема продукции на предприятии по количеству и качеству.	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация правил приема продукции на предприятии по количеству и качеству.
			3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Производит предварительную и окончательную приемку продукции.
		Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация условий и сроков хранения продукции общественного питания.
		Ознакомление с порядком проведения контроля качества готовой продукции на предприятии.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация организации и проведении контроля качества готовой продукции на предприятии, проводит бракераж трех блюд, приготовленных на предприятии.

		Ознакомление с правилами визуального и инструментального контроля качества продуктов.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация правил визуального и инструментального контроля качества продуктов
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Ознакомление с видом, типом и классом предприятия.	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация определения вид, тип и класс предприятия в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
		Ознакомление с методами оптимизации затрат рабочего времени.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация методов исследования трудовых процессов и оптимизации затрат рабочего времени
		Ознакомление с порядком ценообразования на предприятии и торговой наценкой.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация порядка ценообразования и торговой наценки на предприятии
		Изучение порядка составления калькуляционных карт на предприятии.	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация назначения и порядка составления калькуляционных карт
		Дифференцированный зачет	1			
ИТОГО			72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- моечная ванна;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- холодильный шкаф;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер;
- весы;
- гасфужемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- формы;
- посуда и инвентарь;
- компьютер и программное обеспечение.
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.