

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



ПРОГРАММА

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
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 производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 6
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

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

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной 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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

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

II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной 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 производственной практики

Производственная 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	Идентификация продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов поступающих на предприятие.	8	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт в идентификации основных групп товаров, поступивших на производство.
		Определение и списание товарных потерь.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при определении видов товарных потерь, порядка их определения и списания.
		Участие в составлении и заключении договоров на поставку продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт в составлении договоров на поставку основных групп продовольственных товаров, используемых на предприятии.
		Составление акта несоответствия товара	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при обнаружении несоответствия товара или брака, знает действия потребителя продовольственных товаров при их обнаружении.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей	Составление меню для проведения банкета в соответствии с типом, классом предприятия и тематикой банкета.	8	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт составления меню на предприятиях общественного питания.
		Расчет количества сырья для проведения банкета.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт в подборе нормативной документации для составления сырьевой ведомости.
			5	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Производит расчет количества сырья для проведения банкета.
		Расчет численности производственных рабочих для проведения банкета.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт по подбору и расчету численности производственных рабочих для проведения банкета.
		Подбор технологического оборудования для проведения банкета.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт в подборе технологического оборудования, необходимого для проведения банкета.
ПК 1.3	Контролировать	Контроль за соблюдением	6	Концентрированно,	3	Демонстрирует практический опыт проведения

	качество выполнения заказа	персоналом технологического процесса производства.		предприятия общественного питания		контроля за технологическим процессом и бракеража холодных блюд, супов и вторых блюд, приготовленных на предприятии
		Оценка санитарно-гигиенического состояния организации общественного питания.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при оценке санитарно-гигиенического состояния организации общественного питания
		Контроль за соблюдением личной гигиены работниками общественного питания.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при контроле правил личной гигиены, предъявляемых к производственным рабочим, работающим на предприятии общественного питания.
		Контроль за соблюдением санитарно – эпидемиологических требований к производству продукции общественного питания.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при контроле за санитарно – эпидемиологическими требованиями, предъявляемые к производственным помещениям, оборудованию и реализации продукции предприятия общественного питания.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	Составление калькуляционных карт на блюда, изготавливаемые на предприятии.	10	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при составлении калькуляционных карт на блюда, изготавливаемые на предприятие.
		Организация и нормирование труда производственного персонала.	8	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при организации и нормированию труда на производстве.
		Правила оперативного планирования работы организации	8	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрирует практический опыт при проведении оперативного планирования производства.
		Дифференцированный зачет	1			
ИТОГО			108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной 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 и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практике.

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