

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Н. ТАТИЩЕВА» (институт)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Т.Б. Исакова



«13» октября 20 16 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Тольятти, 2016

Рабочая программа производственной практики  
согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением  
кафедры

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального Государственного образовательного Стандарта по  
специальности среднего профессионального образования 43.02.01  
«Организация обслуживания в общественном питании»

Организация разработчик:  
ОАНО ВО «ВУиТ» ФСПО

Составитель:  
Царева Е. Ш. – преподаватель специальных дисциплин высшей категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ .....</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ .. ...</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ .....</b>	<b>18</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ПП ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

### ПП ПМ05.«Выполнение работ профессии официант, бармен »

#### 1.1. Область применения

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» (ВПД) в части освоения основных видов профессиональной деятельности и соответствующим им профессиональных компетенций

ВПД 2	Организация обслуживания в организациях общественного питания
ВПД 5	Выполнение работ по профессии «Официант» 4 разряда
ВПД 6	Выполнение работ по профессии «Бармен» 4 разряда

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области «Организации обслуживания в общественном питании» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Цели и задачи программы производственной практики (производственного обучения) – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики (производственного обучения) должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- участия в управлении трудовым коллективо
- подготовки бара, буфета к обслуживанию
- встречи гостей бара и приёма заказа

- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

**уметь:**

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей
  - планировать работу производства;
  - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
  - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
  - организовывать рабочие места в производственных помещениях;
  - презентовать различные виды меню;
  - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
  - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
  - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
  - определять критерии качества приготовления блюд;
  - организовывать работу коллектива исполнителей;
  - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
  - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
  - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
  - разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
  - оценивать качество выполняемых работ;
  - оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;
  - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
  - подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
  - обслуживать потребителей кулинарной и прочей продукцией, алкогольными и безалкогольными напитками в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по предлагаемому меню ;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- соблюдать правила профессионального этикета.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (производственного обучения):**

всего – 324 часа



ПК 6.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 6.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики ПП.02 и ПП.05

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение по семестрам
ПК 2.1 –ПК 2. 6	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания		5-6 семестр
ПК 5.1 –ПК 6.7	ПМ 05. Выполнение работ профессии официант, бармен		6 семестр
ПК 2.1 –ПК 2. 6 ПК 5.1 –ПК 6.7	в т.ч. ПП.02 и ПП.05	324	6 семестр

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **4.1 Учебно методическое обеспечение производственной практики**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых основной литературы, учебных изданий, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов.

#### ***Нормативная документация***

1. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен.от 09.01.99, №2-ФЗ.
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.
4. Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен, и допол. от 21.06.01 № 389.
6. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
7. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
8. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
9. Правительства РФ от 21.05.2001 N 389,от 10.05.2007 N 276, от 21.02.12 N 842) «Правила оказания услуг общественного питания».
10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003
11. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
12. Федеральный закон от 26.06.2008 №102 «Об обеспечении единства измерений».
13. ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования

14. ГОСТ ISO 9000-2012 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
15. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
17. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
18. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
19. Федеральный закон от «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г.)
20. Федеральный закон от 30.03.1999 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
21. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования производственному персоналу.

#### *Основная литература*

- 22 Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник/ Г.Г. Дубцов - 2-е изд. - М.: Академия, 2009. - 264 с.
- 23 Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания. Учебник (1-изд.)
24. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2008. – 162 с.
25. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник. 4-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 184 с.
26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2008. - 432 с.
27. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2008. - 432 с.

### *Дополнительная литература*

1. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России/ Н. Б. Ахрапоткова - 3-е изд. - М.: Академия, 2008. - 272 с.
2. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Учеб. пособие: Допущено Минобрнауки России/ С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина - 3-е изд., - М.: Академия, 2008. - 192 с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи. /В.И.Богушева.- Ростов-на-Дону, Феникс. 2007 г
4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие СПО/ Г.Г. Дубцов. –М.: «Академия», 2013.
5. Ковалев Н. И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2001.
6. Ратрина, А.С. Научные основы управления качеством/ А.С. Ратрина.- М: Издательство «Вестник», 2008.
7. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000

### *Периодическая печать:*

Питание и общество // ГастрономЪ// Современный ресторан //

### *Интернет-ресурсы*

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания //www. 100 menu. ru
2. Электронные книги по кулинарии // www. dom-eknig.ru
3. Электронная книга по кулинарии // rogalik.com/elektronnaya\_kulinariya\_skachat или 12

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

Производственная практика проводится в ходе изучения теоретической части профессиональных модулей ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания и ПМ05 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания города и области на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение междисциплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания », «Выполнение работ по профессии официант, бармен».

Форма промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачёт. Дифференцированный зачёт планируется и проводится руководителем практики в каждой группе в соответствии с программой производственной практики за счет учебного

времени, отведенного программой. Результат проведения дифференцированного зачёта заносится в журнал практического обучения и в аттестационный лист обучающегося.

#### 4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующему

профилю изучаемых модулей;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

### 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 5.1 Контроль и оценка результатов освоения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 2.1 ПК 5.1 ПК 6.1- 6.2</b> Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	- демонстрация организации и контроля подготовки организаций общественного питания к приему посетителей и оказание услуг в соответствии с требованиями нормативных документов	Наблюдение и контроль за действиями студентов
<b>ПК 2.2 ПК 5.3 ПК 6.2</b> Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	- демонстрация проведения производственного контроля за работой производственного персонала;	Наблюдение за выполнением работ
<b>ПК 2.3 ПК 5.2-5.4 ПК 6.2</b> Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	- демонстрация методики проведения расчета численности производственного персонала занятых предоставлением услуг в общественном питании в соответствии с нормативными документами и ФЗ в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	Наблюдение за работой студентов оценка качества выполненных работ Экспертная оценка выполненных работ

<p><b>ПК 2.4 ПК 5.2-5.4 ПК 6.2</b> Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<p>- демонстрация умений и навыков информационного обеспечения процесса обслуживания</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ</p>
<p><b>ПК 2.5 ПК 6.6</b> Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<p>- демонстрация самостоятельного анализа по эффективности проведенного обслуживания</p>	<p>Экспертная оценка выполненных работ</p>
<p><b>ПК 2.6 ПК 5.2-5.4 ПК 6.2</b> Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<p>- демонстрация умений и навыков по разработке процесса предложений повышения качества обслуживания</p>	<p>Наблюдение за выполнением работ</p>

## **5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

<p style="text-align: center;"><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)