

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 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
(по профилю специальности)

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Тольятти, 2016

Рабочая программа учебной 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 учебной 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>5</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ .....</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ .. ...</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ .....</b>	<b>22</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ) УП.01 «Организация и технология производства продукции общественного питания»

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной 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 основного вида профессиональной деятельности и соответствующим им профессиональных компетенций

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.

Рабочая программа профессионального модуля 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 учебной 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 учебной практики (производственного обучения) 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;
- осуществлять оперативное планирование работы производства;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

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

всего – 396 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности осуществление организации и технологии производства продукции общественного питания, организация обслуживания в общественном питании \_\_ (перечислить все ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Код Наименование результата обучения

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.
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Тематический план программы учебной практики УП.01.01.**

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение по семестрам
ПК 1.1 -1.4	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания		3-4 семестр
ПК-1.3	в т.ч. УП.01	396	4 семестр

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплекты раздаточного материала, демонстрационные материалы, справочная и дополнительная литература, инструкция и журнал по технике безопасности, комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, программное обеспечение.

#### **Лаборатории:**

- товароведения продовольственных товаров;
- организации обслуживания в организациях общественного питания.
- физиологии питания и санитарии.

Оборудование лаборатории и рабочих мест: холодильный шкаф, электроплита, вытяжной шкаф, весы, лабораторная посуда.

Реализация программы модуля предполагает учебную практику.

Учебная практика проводится после изучения всего модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: учебная практика предполагает наличие укомплектованной лаборатории «Технологии продукции общественного питания» оборудованной для проведения производственного контроля качества сырья и продукции.

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал;
- оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лаборатории;
- нормативно-технические документы;
- комплекты слайдов;
- комплекты учебно-методической документации;
- муляжи и образцы товаров народного потребления.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1 Богушева, В.И. Технология приготовления пищи. /В.И.Богушева.- Ростов-на-Дону,Феникс. 2007

2 Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания. Учебник (1-е изд.)/ М.А. Горенбургов .2012

3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие СПО/ Г.Г. Дубцов. –М.: «Академия», 2013.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для проф.образования 4-е из/ З.П. Матюхина . - М.:«Академия», 2010. – 256 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов./З.П. Матюхина – М.:«Академия», 2012.
6. 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.

***Дополнительные источники:***

1. Арустамов, А.Э. Организация труда и управление в общественном питании, / Э.А. Арустамов.- М: издательство «Экомос», 2006.
2. Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.
3. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров – М.: ОПКРТ, 2002.
4. Николаева М.А., Лычников Д.С. и др. Идентификация и Фальсификация пищевых продуктов .– М.: Экономика, 2003.
5. Ратрина, А.С. Научные основы управления качеством/ А.С. Ратрина.- М: Издательство «Вестник», 2008.
6. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
7. Химический состав российских продуктов питания. Справочник Института питания РАМН под ред. Проф. Скурихина И.М. и проф. Тутильяна В.А.-М.: ДеЛипринт, 2002.
8. Сборник технологических нормативов. – М.: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпромформ», 1996, 1997.
9. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 05.12.1995г.
10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000г.
11. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002г.
12. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.11.

***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 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
9. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
10. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
12. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
13. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.
14. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии, 2003.

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

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объёма часов, установленных учебным планом на теоретическую подготовку.

Учебная практика проводится в ходе изучения теоретической части профессионального модуля **ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.**

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

Учебная практика проводится в лабораториях ГАУ, учебной лаборатории факультета СПО и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

#### 4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля ПМ01. **Организация питания в организациях общественного питания.**

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.1.</b> Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Точность и обоснованность организации работы овощного цеха, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест; механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовка пряной и овощной листовой зелени; точность и обоснованность организации работы мясного и птицеполюевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с организацией рабочих мест. Овладение навыками приготовления основных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов; приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы, полуфабрикатов из них;	наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы
<b>ПК 1.2.</b> Организовывать выполнение заказов потребителей.	Точность и обоснованность организации работы цеха мучных изделий (или кондитерского цеха), технологическим оборудованием, инвентарем; ознакомление с ассортиментом основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий;	наблюдение за правильным выполнением работы, проверка результата выполненной работы
<b>ПК 1.3.</b> Контролировать качество выполнения заказа.	- Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных	- Экспертное заключение на

	<p>товаров и продукции общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь, точность и грамотность в определении качества продовольственных товаров;</li> <li>- Обоснованность градации продовольственных товаров по качеству;</li> <li>- Четкая обоснованность в определении дефектов продовольственных товаров.</li> </ul>	<p>самостоятельную работу по сохранению качества продовольственных товаров и продукции общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка на практическом занятии;</li> <li>- Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.</li> </ul>
<p><b>ПК 1.4.</b> Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность, грамотность и обоснованность контроля за эффективностью деятельности организации общественного питания.</li> <li>- Анализировать ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании.</li> <li>- Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.</li> <li>- Организация и получение столовой посуды из сервизной.</li> <li>- Точность и обоснованность организации и получения приборов и раздаточного инвентаря из сервизной.</li> <li>- Точность и обоснованность организации получения готовой продукции с производства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рецензия на самостоятельную работу по сохранению качества эффективности деятельности организации общественного питания;</li> <li>- Оценка на практическом занятии;</li> <li>- Рецензия решения ситуационных задач во время практических занятий.</li> </ul>

	- Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. 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</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</p>

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Экспертное наблюдение

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)