



Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
Учебно-методическая документация

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГЭК МПК НовГУ

Л.Н. Мозуль
«28» *сентября* 2015 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Специальность:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника: менеджер
(базовая подготовка)

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель начальника УМУ НовГУ по СПО

С.Е. Кондрушенко
«28» *сентября* 2015 года

Директор ООО «Туркомплекс «Турист»

Ю.М. Бережнова
«30» *сентября* 2015г



Заместитель директора по УПР ГЭК МПК НовГУ

Г.М. Хохленкова
(подпись)
«25» *сентября* 2015 года

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в соответствии с учебным планом.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого» Многопрофильный колледж НовГУ, Гуманитарно-экономический колледж

Разработчики:  /Хохликова Г.М./

Рабочая программа принята на заседании предметной (цикловой) комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла Гуманитарно-экономического колледжа,

протокол № 4 от 01 09 2015г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  /Соколова С.Н./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место практики по профилю специальности в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи практики по профилю специальности– требования к результатам практики	4
1.4. Вид профессиональной деятельности, перечень формируемых компетенций.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	6
2.1. Объем практики по профилю специальности	6
2.2. Тематический план и содержание практики по профилю специальности.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	9
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	9
3.2. Информационное обеспечение практики	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	10
Приложение А Вопросы к дифференцированному зачету.....	12
Приложение Б Форма дневника.....	13
Приложение В Форма отчета по практике.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1 Область применения рабочей программы практики

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.

1.2 Место практики по профилю специальности в структуре основной образовательной программы:

Практика проводится в специально выделенный период (концентрированно) после изучения ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания в 4 семестре.

1.3 Цели и задачи практики по профилю специальности – требования к результатам практики:

В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся должен **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.

В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся должен **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.

В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся 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 составлении 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.

1.4. Вид профессиональной деятельности, перечень формируемых компетенций:

Практика направлена на приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности «Организация питания в организациях общественного питания» и формирование общих и профессиональных компетенций:

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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Объем практики по профилю специальности

Место прохождения практики	Обязательная учебная нагрузка	
	Количество недель	Объем часов
Кафе и рестораны г. В.Новгорода и Новгородской области	4 недели	144
Всего	4 недели	144
Аттестация по итогам практики по профилю специальности в форме дифференцированного зачета в 4 семестре		

2.2 Тематический план и содержание практики по профилю специальности

Коды ПК	Наименование разделов и тем	Содержание практики по профилю специальности	Объем в часах	Уровень освоения***
1	2	3	4	5
	Введение	Постановка целей, задач, времени и места прохождения учебной практики; знакомство с руководителями практики; инструктаж по ведению дневника практики, оформлению и защите отчета по практике; организационные вопросы прохождения практики; проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда.	6	1
ПК.1.1	Раздел 1. ПМ.01 Изучение и анализ продовольственных товаров и продукции общественного питания		18	
	Тема 1.2 Методы определения качества продовольственных товаров	Определение качества и безопасности пищевых товаров различных групп и подгрупп .	18	1,2,3
ПК 1.2 ПК 1.3 ПК. 1.4	Раздел 2. ПМ.01 Организация и технология производства продукции общественного питания		120	
	Тема 2.1 Типы предприятий общественного питания	Анализ типа и класса предприятия общественного питания и характеристика в соответствии с нормативно-техническими документами. Оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания.	12	1,2,3
ПК 1.2 ПК 1.3	Тема 2.2 Характеристика производственно-торгового	Характеристика и принципы организации производственного процесса. Структура производства на предприятиях	12	1,2,3

ПК. 1.4	процесса	общественного питания. Состав помещений, требования к ним. Характеристика и принципы организации торгового процесса. Типы обслуживания. Услуги, предоставляемые ПОП. Организационная структура персонала на ПОП.		
	Тема 2.3 Технологические основы производства продукции общественного питания	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по виду используемого сырья, характеру потребления, термическому состоянию.	18	2,3
	Тема 2.4 Способы кулинарной обработки сырья	Способы кулинарной обработки на ПОП. Ассортимент блюд.	18	2,3
	Тема 2.5 Технология переработки плодов и овощей	. Механическая обработка плодов и овощей. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных овощей, луковых и плодовых овощей. Тепловая кулинарная обработка. Ассортимент блюд. Способы и режимы обработки.	18	2,3
	Тема 2.6 Технология переработки мясного и рыбного сырья	Технология производства мясных и рыбных блюд. Ассортимент блюд. Механическая и термическая обработка сырья; дополнительное сырье.	18	2,3
	Тема 2.7 Технология производства мучных и крупяных изделий	Технология производства хлебобулочных изделий: ассортимент, технологические операции и режимы, требования к качеству. Технология блюд из различных круп: ассортимент, технологические операции и режимы приготовления, требования к качеству.	12	2,3
	Тема 2.8 Технология производства десертов и напитков	Производство десертов. Приготовление напитков. Приготовление кофе в соответствии с технологией.	12	2,3
		Всего:	144	

*** Для характеристики уровня освоения содержания практики по профилю специальности используются следующие обозначения:

- 1 – **ознакомительный** (узнавание ранее изученных объектов, свойств).
- 2 – **репродуктивный** (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).
- 3 – **продуктивный** (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация практики по профилю специальности проходит в организациях общественного питания Великого Новгорода и Новгородской области (согласно заключенным договорам).

3.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Академия, 2012. – 336 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2011. – 432 с.
3. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2014. – 560 с.
4. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. – Магистр, 2014, 557 с.
5. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – М.: Академия, 2013. – 352 с.
6. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 09.01.96 №2-ФЗ от 17.12.99г.
 2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
 3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ
- Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2. 1078-01.
- Коробкина З.В. Страхова С.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. - М.: Колоса, 2003. – 350 с.
- Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник - Новосибирск, НГУ, 2005. – 522
- Справочник по товароведению продовольственных товаров. / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; - М.: Колос, 2003.
- Скурихина И.М., Тутельяна В.А.. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- Химический состав пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Кн. 1, 2. - М.: ВО Агропромиздат, 2004.
- Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник Мак Канса и Уиддоусона. – СПб.: Профессия, 2006. – 416с.
- Стандарты на продовольственные товары.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Текущий контроль и оценка результатов прохождения практики по профилю специальности осуществляется руководителем практики при освоении общих и

профессиональных компетенций в процессе выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

Аттестация по итогам практики осуществляется с учетом (на основании) результатов, подтверждаемых дневниками, отчетами, а также документами организаций (характеристики).

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет в 4 семестре.

Результаты прохождения практики по профилю специальности (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения практики
В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся должен 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; В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся должен 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;	Формы контроля: -выполнение видов работ, предусмотренных рабочей программой практики; - ведение дневника практики; - выполнение отчёта по практике -дифференцированный зачёт - защита отчёта -характеристика (отзыв) -аттестационный лист по практике Методы контроля: -наблюдение и экспертная оценка выполнения видов работ, предусмотренных рабочей программой практики;

• организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу. В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся 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.	
---	--

Критерии оценки:

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности) студентами ведётся дневник практики. По результатам практики студентом составляется отчёт. В качестве приложения к отчёту практики студент оформляет документы, которые он изучал и оформлял. Практика завершается дифференцированным зачётом при условии положительного аттестационного листа, свидетельствующего об уровне освоения профессиональных компетенций и подписанного руководителем практики, а также своевременного представления студентом отчёта о практике и дневника практики, при этом учитывается полнота и качество оформления документов.

«**Отлично**» ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый программой практики, своевременно представил дневник и отчет по практике, ответил на все вопросы в ходе дифференцированного зачета.

«**Хорошо**» ставится студенту, который выполнил в срок и на хорошем уровне весь намеченный объем работы, требуемый программой практики, своевременно представил дневник

и отчет по учебной практике, ответил на все вопросы в ходе дифференцированного зачета, вместе с тем ответы на вопросы были не полными.

«Удовлетворительно» ставится студенту, который выполнил в срок и на удовлетворительном уровне весь намеченный объем работы, требуемый программой практики, своевременно представил дневник и отчет по практике, не ответил на один вопрос в ходе дифференцированного зачета или ответы на вопросы были не полными и не полностью обоснованными.

«Неудовлетворительно» ставится студенту, который не выполнил программу практики

Приложение А

Вопросы к дифференцированному зачету

- 1.Классификация ресторанов по признакам.
- 2.Полный цикл производства (бэтапов).
- 3.Органолептические методы оценки пищевых продуктов.
- 4.Сертификация продукции.
- 5.Структура штрихового кода (на примере).
- 6.Информация о товаре (на примере упаковки).
- 7.Мука (классификация, качество).
- 8.Классификация макаронных изделий (по образцам).
- 9.Растения, относящиеся к корнеплодам.
- 10.Требования к качеству свежих овощей и плодов.
- 11.Классификация кондитерских изделий.
- 12.Качества, предъявляемые к колбасным изделиям.
- 13.Дефекты рыбных консервов.
- 14.Проверка свежести яиц.
- 15.Требования к качеству питьевой воды.
- 16.Расчет дневного рациона питания.
- 17.Определить пищевую ценность продукта.
- 18.Схема структуры персонала ресторана (на примере места прохождения практики).
- 19.Разработка технологической схемы блюда (на выбор).
- 20.Разработка технологической карты блюда (на выбор).

Форма дневника

	Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого» МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ Гуманитарно-экономический колледж Учебно-методическая документация
---	--

ДНЕВНИК

производственной практики (по профилю специальности)

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Студента ____ курса, группы ____ специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ФИО _____

(наименование предприятия или организации, где проходила практика)

ФИО _____
(руководитель практики от организации)

Дата	Содержание работы	Оценка и подпись руководителя от организации

Подпись руководителя практики от организации (колледжа) _____

Дата

М.п.

Форма отчета по практике

	Министерство образования и науки Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого» МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ Гуманитарно-экономический колледж Учебно-методическая документация
---	---

ОТЧЁТ

по производственной практике (по профилю специальности)

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Студента ____ курса, группы ____ специальность
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ФИО _____

(наименование предприятия или организации, где проходил (а) практику)

ФИО _____

(руководитель практики от колледжа)