

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»  
**Техникум Пермского института (филиала)**

**Утверждено**

на заседании Предметной (цикловой) комиссией  
профессиональных, специальных дисциплин и  
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18.11 2016 г.

Председатель ЦМК Г.Н. Киселёва

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**

Специальность:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Пермь 2016

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): Л.В. Плакхина, преподаватель ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

**Согласовано:** Дылдина О.А., директор, ООО «КУХНЯ» гастрономическая лавка Ольги Дылдиной

## Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) .....</b>              | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....</b>           | <b>6</b>  |
| <b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....</b>                              | <b>6</b>  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....</b>            | <b>8</b>  |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) .....</b> | <b>8</b>  |
| <b>6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ .....</b>   | <b>10</b> |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ .....</b>   | <b>11</b> |

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

## 1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания.**

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

### Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности), реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

| ВПД   | Практический опыт работы   |
|---|--|
| ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания. | <ul style="list-style-type: none"><li>- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства;</li><li>- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</li><li>- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</li><li>- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;</li><li>- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</li><li>- проведения приемки продукции по количеству и качеству; контроля осуществления технологического процесса производства;</li><li>- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</li></ul> |

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания на предприятиях г. Перми и Пермского края.

## 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности) по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 продолжительность производственной практики (по профилю специальности) 180 часов.

Практика обучающихся имеет продолжительность 5 недели (30 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течении трех дней после прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.01.

| Код     | Наименование результата обучения по специальности   |
|---------|---|
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   |
| ОК 7.   | Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий   |
| ОК 8.   | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации          |
| ОК 9.   | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  |
| ОК 10.  | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных 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.  |

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

### 3.1. Виды работ

| Код профессиональных компетенций | Наименования профессионального модуля                                     | Кол-во часов по ПМ | Виды работ   |
|----------------------------------|---|--------------------|--|
| ПК 1.1-1.4                       | <b>ПМ.01<br/>Организация питания в организациях общественного питания</b> | <b>180</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</li> <li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;</li> <li>- использовать нормативные и технологические документы;</li> <li>- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</li> <li>- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;</li> </ul> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров;</li> <li>- проводить приемку продукции;</li> <li>- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</li> <li>- определять вид, тип и класс организации общественного питания.</li> </ul> |
|--|--|--|--|

### 3.2. Календарно-тематический план производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (по профилю специальности) по **ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания** на предприятиях (организациях) г. Перми и Пермского края.

Практика студентов имеет продолжительность 5 недели (30 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 1)

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.01:

| Раздел  | Число рабочих дней |
|---|--------------------|
| Раздел 1. Ознакомление с предприятиями общественного питания и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность | 7                  |
| Раздел 2. Материально-техническая база предприятия  | 7                  |
| Раздел 3. Структура предприятий производства питания  | 7                  |
| Раздел 4. Работа персонала в подсобных помещениях   | 7                  |
| Раздел 5. Систематизация и оформление отчета  | 2                  |
| <b>ИТОГО:</b>   | <b>30</b>          |

### 3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)

| Наименование разделов   | Содержание  |
|---|---|
| Раздел 1. Ознакомление с предприятиями общественного питания и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность | <p>Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг.</p> <p>Роль менеджера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по модулям.</p> <p>Инструктаж по охране труда на производстве. Виды инструктажей, виды травм на предприятиях общественного питания. Меры по предотвращению травматизма.</p> <p>Пожарная безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению. Оказание первой помощи.</p> |
| Раздел 2. Материально-техническая база предприятия  | <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия.</p>  |
| Раздел 3. Структура предприятий производства питания  | <p>Обучение в производственных цехах предприятия. Ознакомление со структурой производства предприятия, с взаимосвязью цехов, с организацией и последовательностью технологических процессов обработки сырья и приготовления кулинарной и кондитерской продукции. Знакомство с планом - меню.</p>  |
| Раздел 4. Работа персонала в подсобных помещениях   | <p>Обучение во вспомогательных (подсобных) помещениях предприятия</p>   |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (по профилю специальности)**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики (по профилю специальности) на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано в рамках профессионального модуля ПМ 01.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практики (по профилю специальности) осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

1. Федеральный закон от 17.12.99 N 212-ФЗ (ред. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016 с изменениями, вступившими в силу с 01.07.2016) "О техническом регулировании"
3. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2015 года)
4. Федеральный закон Российской Федерации О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями на 3 июля 2016 года) (редакция, действующая с 4 июля 2016 года)
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования (с Изменениями N 1, 2)
9. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. (с Изменениями N 1, 2)
10. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения
11. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
12. Национальные стандарты на пищевые продукты (ГОСТ Р).
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 N 1036 (ред. от 04.10.2012 с изменениями, вступившими в силу с 18.10.2012) " Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»)
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года.
16. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности), проводимой в рамках профессионального модуля ПМ 01.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики (по профилю специальности) по ПМ. 01 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</b>  | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>   |
|--|--|
| ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей | Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.<br>Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета, полноты и грамотности отражения в нем вопросов бронирования.<br>Составление аттестационного листа. |
| 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.   |  |

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>   |
|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.<br>Экспертная оценка выполнения практических заданий.<br>Моделирование практической ситуации.<br>Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.<br>Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации           |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности   |  |
| ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |  |

## 6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем Отчета по производственной практике (по профилю специальности) – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титальном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре внизу страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение )
- содержание с нумерацией страниц
- основная часть
- приложения (документы организации, таблицы, схемы, расчеты и т.п.)

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение)
- характеристика (Приложение)
- аттестационный лист по производственной практике (Приложение)
- инструктаж по технике безопасности (Приложение)

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в последний день прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Техникум Пермского института (филиала)

### Отчет

по производственной практике (по профилю специальности)

ПП.01 Организация питания в организациях общественного питания  
(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания  
(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(должность)  
\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

МП « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 года

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016 года

Пермь, 2016 год

Министерство образования и науки Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
**«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»**  
 Техникум Пермского института (филиала)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)**

\_\_\_\_\_

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО

\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) производственную практику (по профилю специальности)

ПП. 01

\_\_\_\_\_

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ. 01

\_\_\_\_\_

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

| Виды работ         | Объём выполненных работ (часов) |
|--------------------|---------------------------------|
|                    |                                 |
|                    |                                 |
| <b>Итого часов</b> |                                 |

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

*Оценка*                      *подпись*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация):    Наименование \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия (организации)

Должность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016г.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Техникум Пермского института (филиала)

## Дневник

### Производственной практики (по профилю специальности)

*(указать вид практики)*

### ПП.01 Организация питания в организациях общественного питания

*(наименование практики)*

### Профессиональный модуль

### ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

*(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)*

### Студент(ка) 2 курса

|                |   |  |  |
|----------------|---|--|--|
| Специальности  | <b>43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании</b> |  |  |
|                | <i>(код, наименование специальности)</i>                        |  |  |
| Форма обучения | очная   |  |  |
| Группа         | ОП -21  |  |  |
| Фамилия        |   |  |  |
| Имя            |   |  |  |
| Отчество       |   |  |  |
|                |   |  |  |

### Период прохождения практики

с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_ года по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_ года

|  |   |
|--|---|
|  | Заведующая Центром организации практики<br>и связи с выпускниками |
|  | Брагина А.Г.  |
|  | Контактный тел.: (342) 282-00-63                                  |

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

Студент \_\_\_\_\_

Направляется в организацию для прохождения \_\_\_\_\_ практики  
в период с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

## СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

### **Базовое предприятие (организация)**

\_\_\_\_\_ ( полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

\_\_\_\_\_ Адрес предприятия (организации)

### **Руководитель практики от организации:**

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: \_\_\_\_\_  
(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

### **Руководитель практики от техникума.**

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: \_\_\_\_\_  
(должность руководителя практики)

Подпись: \_\_\_\_\_

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности

### **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

*(код, наименование специальности)*

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

## **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

\_\_\_\_\_ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

В результате изучения профессионального модуля ПМ.01  
**Организация питания в организациях общественного питания**

---

*(наименование профессионального модуля)*

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

- 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.

### СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Ознакомление с предприятиями общественного питания и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность
2. Материально-техническая база предприятия
3. Структура предприятий производства питания
4. Работа персонала в подсобных помещениях

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

Согласовано:

Руководитель практики от  
организации \_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

(печать организации)

Ознакомлен:

студент \_\_\_\_\_

(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

---

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

**ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ**

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

**ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ**

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

**ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил (а)

---

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

## ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться у руководителя практики.

2. С момента зачисления студентов на период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

3. Студент-практикант при прохождении практики в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. **Дневник** ведётся ежедневно и заполняется в соответствии с планом и программой практики. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике.

5. По результатам практики студентом составляется отчёт, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться во время всего пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта - от 10 до 15 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю практики от организации.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.











