

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 сохраняемости; 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 практики (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 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 (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и 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. Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета, полноты и грамотности отражения в нем вопросов бронирования. 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 (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и 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. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Моделирование практической ситуации. Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. 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 (титульном 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**

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

**Период прохождения практики**

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

	Заведующая Центром организации практики 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.



Дата или период выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации

Дата или период выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации

Дата или период выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации



Заключение руководителя практики от техникума и оценка результатов практики

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Общая оценка

Руководитель практики

от техникума \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(расшифровка подписи)