



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В  
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	33
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	42

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	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.

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Организация питания в организациях общественного питания</i>
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
<i>ВД 2</i>	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по

	обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
<i>ВД 3</i>	<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
<i>ВД 4</i>	<i>Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</i>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
<i>ВД 5</i>	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>
<i>ВД 6</i>	<i>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</i>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем и виды учебной практики по специальности 43.02.01 Организация

#### обслуживания в общественном питании

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
<b>Учебная практика</b>	<b>324</b>		
<i>ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания</i>	<b>180</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>Зачет Экзамен по модулю (практико-ориентированный)</i>
<b>Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.05</b>	<b>72</b>		
<i>ПМ 05.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ 05.02 Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен»</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>

### 2.2. Содержание практики

#### Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

##### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

##### 1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Организация питания в организациях общественного питания</i>
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

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 1.1</b>	- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества,

	обеспечения их сохраняемости; оперативного планирования работы питания, производства;
<b>П 1.2</b>	- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
<b>П 1.3</b>	- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
<b>П 1.4</b>	- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
<b>П 1.5</b>	- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
<b>П 1.6</b>	- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
<b>П 1.7</b>	- контроля осуществления технологического процесса производства;
<b>П 1.8</b>	- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
<b>Уметь</b>	
<b>У 1.1</b>	- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
<b>У 1.2</b>	- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
<b>У 1.3</b>	- использовать нормативные и технологические документы;
<b>У 1.4</b>	- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
<b>У 1.5</b>	- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
<b>У 1.6</b>	- составлять и заключать договора на поставку товаров;
<b>У 1.7</b>	- проводить приемку продукции;
<b>У 1.8</b>	- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
<b>У 1.9</b>	- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**Тематика и содержание учебной практики ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Организация подготовки и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>180</b>	
<i>1.1 Основные понятия и нормативная база товароведения</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Идентификация вспомогательных, зерномучных, плодоовощных, вкусовых, кондитерских, молочных, мясных, рыбных товаров, пищевых жиров, яйца и продуктов его переработки, пищевых концентратов, продуктов детского питания по признакам: происхождения, использования, способам обработки, химическому составу</li> <li>- Определение качества органолептическими показателями;</li> <li>- Выявление дефектов основных групп товаров и причин их возникновения.</li> </ul>	6	У 1.1, У 1.3 П1.1
<i>1.2 Физико-химические показатели продукции</i>	Ознакомление с физико-химическими показателями: сорбция и десорбция (паров воды и газа), кристаллизация (сахара и соли), уплотнение сыпучих веществ, деформация и нарушение целостности продуктов, прогоркание, дыхание, изменение пищевой и питательной ценности продуктов.	6	У 1.2 П1.1, П 1.2
<i>1.3 Естественная убыль продукции</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение фактических сроков хранения товара, исходя из зафиксированных в партионной карте дат поступления и отпуска товара.</li> <li>- Проведение расчёта среднего срока хранения товара</li> <li>- Определение общего количества ежедневных остатков товаров за межинвентаризационный период и разделив его на количество дней в этом периоде, получают средний суточный остаток товаров.</li> <li>- Проведение расчёта однодневного оборота товаров методом деления общего количества, отпущенного за межинвентаризационный период товара на количество дней в этом периоде</li> <li>- Определение среднего срока хранения товара определяется делением его среднего суточного остатка на однодневный оборот</li> <li>- Проведение расчёта размеров нормы естественной убыли, который применяется в этом случае: начисление естественной убыли должно производиться из расчета суточной нормы путем суммирования начисленного количества убыли за каждые последующие сутки (кроме кондитерских и бакалейных товаров).</li> </ul>	6	У 1.2, У1.5 П1.1, П 1.2
<i>1.4 Классификация организаций общественного питания, их структура</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение организационно-правовой формы предприятия общественного питания</li> <li>- Определение типа и вида предприятия общественного питания по ассортименту</li> </ul>	6	У 1.3, У1.9 П1.1, П 1.2

	<p>реализуемой продукции, ее разнообразию и сложности приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение технической оснащенности предприятия общественного питания</li> <li>- Определение методов обслуживания, качества обслуживания, номенклатуре предоставляемых услуг, руководствуясь ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.</li> </ul>		
<i>1.5 Разработка производственной программы предприятия ресторанов различных классов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение количества посетителей за каждый час работы предприятия и общее количество посетителей за день.</li> <li>- Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале</li> <li>- Разработка ассортиментного минимума</li> <li>- Составление меню предприятия общественного питания на основе ассортиментного минимума</li> <li>- Составление плана - меню</li> </ul>	6	У 1.3, У1.5 П1.7, П 1.8
<i>1.6 Разработка производственной программы предприятия баров различных классов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение количества посетителей за каждый час работы предприятия и общее количество посетителей за день.</li> <li>- Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале</li> <li>- Разработка ассортиментного минимума</li> <li>- Составление меню предприятия общественного питания на основе ассортиментного минимума</li> <li>- Составление плана - меню</li> </ul>	6	У 1.3, У1.5 П1.7, П 1.8
<i>1.7 Разработка производственной программы предприятия кафе различных классов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение количества посетителей за каждый час работы предприятия и общее количество посетителей за день.</li> <li>- Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале</li> <li>- Разработка ассортиментного минимума</li> <li>- Составление меню предприятия общественного питания на основе ассортиментного минимума</li> <li>- Составление плана - меню</li> </ul>	6	У 1.3, У1.5 П1.7, П 1.8
<i>1.8 Приготовление полуфабрикатов из овощей</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки овощей и приготовления сложных и простых полуфабрикатов из них.</li> <li>- Органолептическая оценка качества овощей.</li> <li>- Механическая обработка овощей.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из картофеля, используя простые и сложные формы нарезки</li> </ul> <p>Приготовление полуфабрикатов из корнеплодов: морковь, репчатый лук, свекла,</p>	6	У 1.1-У1.4 У1.8 П1.2-П 1.4



	капуста, используя простые и сложные формы нарезки овощей. - Приготовление полуфабрикатов из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца.		
<i>1.9 Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы</i>	- Организация рабочего места. - Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки мяса, птицы, рыбы и приготовления полуфабрикатов из них. - Органолептическая оценка качества мяса, птицы, рыбы - Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, рыбы. - Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.	6	У 1.1-У1.5 У1.8 П1.2-П 1.4
<i>1.10 Рациональное питание и физиологические основы его организации</i>	- Рассчитать количество белков, жиров, углеводов и калорийность для человека определённого возраста, пола и профессии, исходя из его физических потребностей. - Распределение калорийности и основных пищевых веществ в суточном рационе питания на завтрак, обед, полдник, ужин - Определение количества белков, жиров, углеводов, калорийность, необходимые для завтрака, обеда, полдника, ужина. - Определение калорийности и химического состава продуктов входящих в блюда, используя сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, исходя из составленного меню.	6	У1.3, У1.5 П1.1-П1.8
<i>1.11 Составление меню суточного рациона для различных групп взрослого населения</i>	- Составить меню суточного рациона блюд на завтрак, обед, полдник, ужин с указанием по дням недели с выходом каждого блюда.	6	У1.3 П1.7, П1.8
<i>1.12 Диетическое и лечебно-профилактическое питание</i>	- Разработка меню для диеты № 1, 2,4,5,7,9,10 руководствуясь указанными в диетах особенностях приготовления пищи, температурного режима блюд, количеством рекомендуемой жидкости с учётом наименования приёмов пищи по дням недели, перечнем блюд и их выхода. - Расчет калорийности указанных блюд.	6	У1.3, У1.4 П1.7, П1.8
<i>1.13 Получение и подготовка к работе необходимой для выполнения заказа посуды, приборов для подачи холодных блюд и закусок.</i>	- Ознакомление с наименованием холодных блюд и закусок на основе составленного плана меню на день - Подбор и подготовка посуды, приборов для подачи холодных блюд и закусок на основе плана-меню из сервизного предприятия общественного питания - Проверка целостности и чистоты посуды, приборов для холодных блюд и закусок.	6	У1.3 П1.7, П1.8
<i>1.14 Получение и подготовка к работе необходимой для выполнения заказа посуды,</i>	- Ознакомление с наименованием холодных блюд и закусок на основе составленного плана меню на день - Подбор и подготовка посуды, приборов для подачи холодных блюд и закусок на	6	У1.3 П1.7, П1.8

<i>приборов для подачи вторых горячих блюд</i>	основе плана-меню из сервизного предприятия общественного питания - Проверка целостности и чистоты посуды, приборов для вторых горячих блюд		
<i>1.15 Получение и подготовка к работе необходимого для выполнения заказа сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования для приготовления холодных блюд и закусок</i>	- Получение и проверка сырья, готовой продукции на основании накладной; - Сверка с накладной - Проверка качества сырья, готовой продукции по массе и органолептическим показателям; - Приёмка сырья, готовой продукции на предприятие общественного питания - Подбор и подготовка посуды, приборов для подачи холодных блюд и закусок на основе плана-меню из сервизного предприятия общественного питания - Проверка целостности и чистоты посуды, приборов для холодных блюд и закусок - Подбор и подготовка оборудования для приготовления холодных блюд и закусок - Проверка целостности оборудования, чистоты и работы на холостом ходу.	6	У1.1, У1.3, У1.7 П1.1-П1.3
<i>1.16 Получение и подготовка к работе необходимого для выполнения заказа сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования для приготовления первых блюд</i>	- Получение и проверка сырья, готовой продукции на основании накладной; - Сверка с накладной - Проверка качества сырья, готовой продукции по массе и органолептическим показателям; - Приёмка сырья, готовой продукции на предприятие общественного питания - Подбор и подготовка посуды, приборов для подачи первых блюд на основе плана-меню из сервизного предприятия общественного питания - Проверка целостности и чистоты посуды, приборов для первых блюд - Подбор и подготовка оборудования для приготовления первых блюд - Проверка целостности оборудования, чистоты и работы на холостом ходу.	6	У1.1, У1.3, У1.7 П1.1-П1.3
<i>1.17 Получение и подготовка к работе необходимого для выполнения заказа сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования для приготовления вторых горячих блюд</i>	- Получение и проверка сырья, готовой продукции на основании накладной; - Сверка с накладной - Проверка качества сырья, готовой продукции по массе и органолептическим показателям; - Приёмка сырья, готовой продукции на предприятие общественного питания - Подбор и подготовка посуды, приборов для подачи первых блюд на основе плана-меню из сервизного предприятия общественного питания - Проверка целостности и чистоты посуды, приборов для вторых горячих блюд - Подбор и подготовка оборудования для приготовления вторых горячих блюд - Проверка целостности оборудования, чистоты и работы на холостом ходу.	6	У1.1, У1.3, У1.7 П1.1-П1.3
<i>1.18 Варка продуктов основным способом, варка при пониженной температуре</i>	- Организация рабочего места. - Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд в	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8

	<p>соответствии с планом-меню.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов для варки основным способом</li> <li>- Подготовка ингредиентов к варке.</li> <li>- Варка основным способом и при пониженной температуре</li> <li>- Органолептическая оценка качества варёных продуктов</li> <li>- Условия и сроки хранения и реализации готовых варёных продуктов</li> <li>- Проведение бракеража.</li> </ul>		
<i>1.19 Варка на пару, припускание продуктов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд в соответствии с планом-меню.</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов для варки основным способом и припускания продуктов</li> <li>- Подготовка ингредиентов к варке и припусканию продуктов</li> <li>- Варка на пару и припускание продуктов</li> <li>- Органолептическая оценка качества варёных продуктов.</li> <li>- Условия и сроки хранения и реализации готовых варёных продуктов</li> <li>- Проведение бракеража.</li> </ul>	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8
<i>1.20 Жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд в соответствии с планом-меню.</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов для жарки основным способом и жарки в жарочном шкафу.</li> <li>- Подготовка ингредиентов к жарке основным способом и жарке в жарочном шкафу.</li> <li>- Жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу продуктов</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов</li> <li>- Условия и сроки хранения и реализации готовых жареных продуктов</li> <li>- Проведение бракеража.</li> </ul>	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8
<i>1.21 Жарка в большом количестве жира (во фритюре), жарка без жира</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд в соответствии с планом-меню.</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов для жарки в большом количестве</li> </ul>	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8

	<p>жира (во фритюре), жарки без жира</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка ингредиентов к жарке в большом количестве жира (во фритюре), жарки без жира</li> <li>- Жарка в большом количестве жира (во фритюре), жарка без жира продуктов</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов</li> <li>- Условия и сроки хранения и реализации готовых жареных продуктов</li> <li>- Проведение бракеража.</li> </ul>		
<i>1.22 Жарка на открытом огне, жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд в соответствии с планом-меню.</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов для жарки на открытом огне, жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев)</li> <li>- Подготовка ингредиентов к жарке на открытом огне, жарки инфракрасными лучами (ИК-нагрев)</li> <li>- Жарка на открытом огне, жарка инфракрасными лучами (ИК-нагрев) продуктов</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов</li> <li>- Условия и сроки хранения и реализации готовых жареных продуктов</li> <li>- Проведение бракеража.</li> </ul>	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8
<i>1.23 Пассерование, ошпаривание (бланширование), термостатирование</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд в соответствии с планом-меню.</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов пассерования, ошпаривания (бланширования), термостатирования</li> <li>- Подготовка ингредиентов к пассерованию, ошпариванию (бланшированию), термостатированию</li> <li>- Пассерование, ошпаривание (бланширование), термостатирование продуктов</li> <li>- Органолептическая оценка качества продуктов</li> <li>- Условия и сроки хранения и реализации продуктов</li> <li>- Проведение бракеража.</li> </ul>	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8
<i>1.24 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места.</li> <li>- Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд</li> </ul>	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8

	<ul style="list-style-type: none"> <li>и закусок.</li> <li>- Органолептическая оценка качества сырья.</li> <li>- Первичная подготовка сырья.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья.</li> <li>- Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</li> <li>- Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</li> <li>- Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</li> <li>- Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</li> <li>- Проведение бракеража.</li> </ul>		
<i>1.25 Приготовление первых, вторых блюд</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места;</li> <li>- Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления супов, вторых горячих блюд их безопасное использование;</li> <li>- Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка;</li> <li>- Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи супов и вторых горячих блюд;</li> <li>- Определение их соответствия технологическим требованиям;</li> <li>- Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</li> </ul>	6	У1.1, У1.2, У1.4 П1.2-П1.8
<i>1.26 Составление линейного графика выхода на работу работников ПОП</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение типа и вида предприятия общественного питания, его организационно-правовой формы</li> <li>- Знакомство со структурой управления работников ПОП</li> <li>- Ознакомление с примером линейного графика выхода на работу на действующем ПОП</li> <li>- Составление линейного графика выхода на работу работников ПОП</li> </ul>	6	У1.9 П1.7-П1.8
<i>1.27 Составление двухбригадного графика выхода на работу работников ПОП</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение типа и вида предприятия общественного питания, его организационно-правовой формы</li> <li>- Знакомство со структурой управления работников ПОП</li> <li>- Ознакомление с примером двухбригадного графика выхода на работу на действующем ПОП</li> </ul>	6	У1.9 П1.7-П1.8

	- Составление двухбригадного графика выхода на работу работников ПОП		
<i>1.28 Оформление бланков по заключению договоров на поставку товаров</i>	- Ознакомление с примером договора действующего предприятия общественного питания на поставку товаров - Оформление договора действующего предприятия общественного питания на поставку товаров, руководствуясь примером	6	У1.6 П1.5
<i>1.29 Приемка продукции по количеству. Оформление акта об установленном расхождении в количестве товаров</i>	- Получение и проверка продукции на основании товарной накладной; - Сверка с накладной. - Проверка продукции по количеству на основании накладной. - Приемка продукции по товарной накладной - Составление акта по каждому поставщику на каждую партию продукции, поступившую по одному транспортному документу на импортные товары; - Составление акта по каждому поставщику на каждую партию продукции, поступившую по одному транспортному документу на отечественные товары.	6	У1.3, У1.5, У1.7 П1.6
<i>1.30 Приемка продукции по качеству</i>	- Получение и проверка продукции по срокам хранения и реализации, органолептическим показателям - Приемка продукции	6	У1.1, У1.2, У1.7 П1.6
<b>Зачет</b>			
<b>Учебная практика</b>		<b>180</b>	

## 2.3 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 2</i>	<i>Организация обслуживания в организациях общественного питания</i>
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
ПО 2.1	- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
ПО 2.2	- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
ПО 2.3	- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
ПО 2.4	- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
ПО 2.5	- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
<b>Уметь</b>	
У 1	- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
У 2	- принимать рациональные управленческие решения;
У 3	- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
У 4	- регулировать конфликтные ситуации в организации;
У 5	- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
У 6	- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
У 7	- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
У 8	- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества

	обслуживания;
Знать	
3 1	-цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания
3 2	-цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива
3 3	-психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты -управления профессиональным поведением



**Тематика и содержание учебной практики ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Теоретические основы менеджмента</b>			
1.1 Внешняя и внутренняя среда организации	Составить общую характеристику предприятия по практике (основные направления хозяйственной деятельности, размер предприятия) Проанализировать факторы внешней среды предприятия практики (рынки сбыта, потребители, поставщики, конкуренты и т.д.) Проанализировать факторы внутренней среды предприятия практики.	6	ПК 2.4 ПО 2.4 У6 З1
<b>Раздел 2. Основные функции менеджмента</b>			
2.1 Планирование, организация, контроль, мотивация как функции менеджмента	Перечислить источники получения информации для прогнозирования на предприятии практики Описать суть функций менеджмента: планирование, организация, координация, мотивация, контроль. Составление схемы проведения контроля.	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПО 2.1 ПО 2.2 У6 З1
<b>Раздел 3. Управление персоналом</b>			
3.1 Система управления персоналом	Описать, какие методы управления в основном применяются руководством организации практики. Кейс: система управления персоналом (бизнес-процесс - проблемы-пути решения). Определите стиль руководства менеджера предприятия практики и разработайте рекомендации по изменению или корректировке его стиля, если это необходимо.	6	ПК 2.2 ПО 2.2 У2, У3 З2, З3
3.2 Кадровое планирование	Рассчитать численность и профессиональный состав персонала организации практики. Подготовка резюме и заполнение анкеты при приеме на работу. Собеседование при приеме на работу - отработка навыков.	6	ПК 2.3 ПО 2.3 У5 З2, З3
3.3 Профессиональная ориентация и социальная адаптация	Разработка профессиограммы и составления плана ввода в должность (повар, официант, бармен). Этапы адаптации работников на предприятии практики. Использование метода диагностики профессиональной направленности личности «Взаимосвязь типа личности и сферы профессиональных деятельности» (опросник Голланда).	6	ПК 2.5 ПК 2.6 ПО 2.3 У5 З2, З3
3.4 Управление конфликтами	Конфликтные ситуации в производственной деятельности работников общественного	6	ПК 2.5 ПК 2.6

и стрессами	питания. Напишите небольшое эссе (объемом 1-2 страницы) на тему «Социально-психологический климат, статусные и ролевые различия в группе, вызывающие обострение конфликтного поведения.»		ПО 2.5 У3, У4 32, 33
<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	

## 2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 3</i>	<i>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</i>
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 3.1</b>	- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
<b>П 3.2</b>	- участия в разработке комплекса маркетинга;
<b>П 3.3</b>	- определения подкрепления продукции и услуг;
<b>П 3.4</b>	- анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей;
<b>П 3.5</b>	- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
<b>П 3.6</b>	- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
<b>П 3.7</b>	- участия в маркетинговых исследованиях;
<b>Уметь</b>	
<b>У 2.1</b>	- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
<b>У 2.2</b>	- проводить сегментацию рынка;
<b>У 2.3</b>	- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
<b>У 2.4</b>	- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
<b>У 2.5</b>	- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
<b>У 2.6</b>	- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
<b>У 2.7</b>	- собирать и анализировать информацию о ценах;

<b>У 2.8</b>	- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
<b>У 2.9</b>	- разрабатывать анкеты и опросные листы;
<b>У 2.10</b>	- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
<b>У 2.11</b>	- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
<b>У 2.12</b>	- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

Тематика и содержание учебной практики ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Сегментирование рынка</b>			
<i>1.1 Анализ и формирование спроса на услуги общественного питания. Проведение сегментации рынка</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор целевых сегментов рынка</li> <li>- Позиционирование товара на рынке</li> <li>- Анализ признаков сегментирования (давление на спрос)</li> <li>- Изучение поведения потребителей и факторы, влияющие на них</li> </ul>	6	У3.1, У3.2, У3.8 П3.1
<i>1.2 Проведение маркетинговых исследований рынка, сбор и анализ маркетинговой информации</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация и проведение сбора данных для проведения анализа</li> <li>- Подготовка проведения маркетингового исследования рынка</li> <li>- Прогнозирование рынка</li> <li>- Анализ статистический и экономико – математический</li> <li>- Составление отчета о проведенных исследованиях</li> <li>- Характеристика отчета проводимого исследования</li> </ul>	6	У3.3-У3.6 У3.8, У3.10 П3.1, П3.7
<i>1.3 Разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания. Определение направления сбытовой и ценовой политики, целесообразность их выбора</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Формирование нового товара и осуществление товарной политики</li> <li>- Разработка стратегий маркетинга на каждый этап жизненного цикла товара</li> <li>- Процесс ценообразования</li> <li>- Каналы сбыта, определение торговли (розничная, оптовая)</li> </ul>	6	У3.1, У3.7 П3.1-П3.7
<i>1.4 Применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Создание рекламы на новый продукт (товар или услуга)</li> <li>- Продвижение рекламы</li> <li>- Разработка маркетинговых решений по коммуникационной политике предприятия</li> </ul>	6	У3.1, У3.7 П3.1-П3.7
<i>1.5 Маркетинговые исследования и интерпретация результатов</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сбор и анализ информации о ценах</li> <li>- Сбор и обработка маркетинговой информации</li> <li>- Составление анкет, опросных листов</li> <li>- Составление отчета по результатам исследования и интерпретация результатов</li> </ul>	6	У3.3,-У3.6 У3.8, У3.10 П3.1, П3.7
<i>1.6 Анализ показателей конкурентоспособности (качество, цена)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка конкурентоспособности товаров</li> <li>- Анализ конкурентных преимуществ</li> </ul>	6	У3.10-У3.12 П3.1-П3.7
<b>Зачет</b>			
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	

## 2.5 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	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.

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<b>Умения:</b>	
		описывать значимость своей профессии	У.1.1
		применять стандарты антикоррупционного поведения	У.1.2
		<b>Знания:</b>	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	З.1.1
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	З.1.2
		сущность стандартов антикоррупционного поведения	З.1.3
ОК 2	Организовывать	<b>Умения:</b>	

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя	
	собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	У.2.1	
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	У.2.2	
		определять этапы решения задачи;	У.2.3	
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	У.2.4	
		составлять план действия;	У.2.5	
		определить необходимые ресурсы;	У.2.6	
		<b>Знания:</b>		
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.2.1	
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.2.2	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<b>Умения:</b>		
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	У.3.1	
		реализовать составленный план;	У.3.2	
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	У.3.3	
		<b>Знания:</b>		
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.3.1	
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.3.2	
		структура плана для решения задач;	3.3.3	
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.3.4			
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<b>Умения:</b>		
		определять задачи для поиска информации;	У.4.1	
		определять необходимые источники информации;	У.4.2	
		планировать процесс поиска;	У.4.3	
		структурировать получаемую информацию;	У.4.4	
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.4.5	
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.4.6	
		оформлять результаты поиска	У.4.7	
		<b>Знания:</b>		
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.4.1	
приемы структурирования информации;	3.4.2			
формат оформления результатов поиска информации	3.4.3			
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные	<b>Умения:</b>		
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	У.5.1	
		использовать современное программное	У.5.2	

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
	технологии профессиональной деятельности	обеспечение	
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации;	3.5.1
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	3.5.2
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>Умения:</b>	
		организовывать работу коллектива и команды;	У.6.1
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.6.2
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.6.3
		<b>Знания:</b>	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	3.6.1
		основы проектной деятельности	3.6.2
	особенности социального и культурного контекста;	3.6.3	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<b>Умения:</b>	
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	У.7.1
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	У.7.2
		составлять бизнес-план;	У.7.3
		определять источники финансирования;	У.7.4
		определять необходимость видов страхования в соответствии с рисками	У.7.5
		оценивать возможные финансовые риски	У.7.6
		<b>Знание:</b>	
		основы предпринимательской деятельности;	3.7.1
		основы финансовой грамотности;	3.7.2
		правила разработки бизнес-планов;	3.7.3
порядок страхования и его виды;	3.7.4		
правила личной финансовой безопасности;	3.7.5		
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>Умения:</b>	
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.8.1
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.8.2
		<b>Знания:</b>	
		современная научная и профессиональная терминология;	3.8.1
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.8.2		
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	<b>Умения:</b>	
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	У.9.1
		<b>Знания:</b>	
	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	3.9.1	



<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Содержание показателей сформированности</b>	<b>Код показателя</b>
		пути обеспечения ресурсосбережения.	<b>3.9.2</b>
		правила чтения текстов профессиональной направленности	<b>3.9.3</b>
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<b>Умения:</b>	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	<b>У.10.1</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	<b>У.10.2</b>
		<b>Знания:</b>	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	<b>3.10.1</b>
		правила оформления документов и построения устных сообщений.	<b>3.10.2</b>

**Тематика и содержание учебной практики ПМ.06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**

<b>Наименование разделов/тем практики</b>	<b>Содержание учебного материала/виды работ</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>Раздел 1. Конъюнктура рынка труда. Профессиональная деятельность на рынке труда</b>		<b>6</b>	
1.1 Мониторинг рынка труда, рынка рабочей силы	Анализ изменений, происходящих на рынке труда и учет их в своей профессиональной деятельности (динамика предпочтения профессий). Работа с тестовыми методиками по диагностике и развитию профессионального самоопределения, профотбора и профориентации. Составление профессиограммы своей профессии.	6	ОК. 01- ОК.06 ОК.09
<b>Раздел 2. Технология трудоустройства. Правовые нормы трудоустройства. Профессиональная карьера</b>		<b>6</b>	
2.1 Правовое и документационное обеспечение трудоустройства. Адаптация на рабочем месте. Построение карьерной лестницы выпускника	Построение алгоритма трудоустройства на основе результатов изучения регионального рынка труда. Составление резюме. Составление сопроводительного письма и объявления о поиске работы. Составление программы адаптации. Работа с тестовыми методиками по диагностике личностных ценностей. Построение карьерограммы для своей профессии.	6	ОК. 01- ОК.06 ОК.09 ОК.10
<b>Раздел 3. Лидерство в предпринимательстве. Основы предпринимательства. Организация предпринимательской деятельности</b>		<b>6</b>	
3.1 Лидерство, как часть предпринимательской деятельности. Организация создания собственного дела	Диагностика (определения уровня лидерского потенциала). Выбор предпринимательской идеи. Оформление документов, необходимых для государственной регистрации индивидуального предпринимателя.	6	ОК. 01- ОК.06, ОК 08, ОК.09 - ОК.10
<b>Раздел 4. Предпринимательское проектирование и бизнес-планирование</b>		<b>6</b>	
4.1 Организация бизнес-планирование на предприятии	Работа над составлением бизнес – плана, над его разделами. Определение результатов предпринимательской деятельности. Экономические расчеты точки безубыточности и рентабельности предприятия. Составление резюме бизнес-плана: формирование и сбор наглядного материала.	6	ОК. 01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.10
<b>Раздел 5. Банковская система. Фондовый рынок. Пенсионная система</b>		<b>6</b>	
5.1 Банк. Кредиты. Депозит. Инвестиционный	Выбор наиболее выгодного кредита. Оформление кредитного договора.	6	ОК. 01- ОК.06 ОК.09 - ОК.10

портфель. Пенсия, виды пенсии.	Расчет депозита по вкладу (по простым и сложным процентам). Расчет страховой пенсии по старости.		
<b>Раздел 6. Налоговая система РФ. Страховая система РФ. Личное финансовое планирование</b>		<b>6</b>	
6.1 Виды налогов для физических и юридических лиц. Специальные налоговые режимы.	Расчет транспортного налога. Выбор оптимального режима налогообложения с учетом вида деятельности. Выбор страховой компании. Составление личного финансового плана.	6	ОК. 01- ОК.06 ОК.09 - ОК.10
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.06</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

*Учебная практика по ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ 06 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу*

Реализация программы практики требует наличия лаборатории «Технология приготовления пищи» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), учебного ресторана.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: Лаборатория «Технология приготовления пищи»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

**Лаборатория** «Технология приготовления пищи»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Лаборатория «Учебный ресторан»**

Рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Обеденные столы

Фуршетные столы

Стулья

Шкаф для столовой посуды

Стейшен

Барная стойка

Весы настольные электронные

Льдогенератор

Фризер

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Набор тарелок (тарелка для подачи 1 и 2 блюд, десертов, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки)

Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы)

Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы)

Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки)

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения учебной практики:

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Торговый зал предприятия общественного питания (ресторан, кафе, бар)**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Обеденные столы  
Фуршетные столы  
Стулья  
Шкаф для столовой посуды  
Стейшен  
Барная стойка  
Весы настольные электронные  
Льдогенератор  
Фризер  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Набор тарелок (тарелка для подачи 1 и 2 блюд, десертов, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки)  
Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы)  
Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы)  
Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки)

### **Учебная практика по модулю Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, Бармен»**

Реализация программы практики требует наличия лаборатории «Технология приготовления пищи» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), учебного ресторана.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: Лаборатория «Технология приготовления пищи»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

**Лаборатория «Технология приготовления пищи»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашинка с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «Учебный ресторан»**

Рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Обеденные столы

Фуршетные столы

Стулья

Шкаф для столовой посуды

Подсобные столики

Барная стойка

Весы настольные электронные  
Льдогенератор  
Фризер  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Набор тарелок (тарелка для подачи 1 и 2 блюд, десертная, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки)  
Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы)  
Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы)  
Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки)

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения учебной практики:

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.



### **Торговый зал предприятия общественного питания (ресторан, кафе, бар)**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Обеденные столы

Фуршетные столы

Стулья

Шкаф для столовой посуды

Подсобные столики

Барная стойка

Весы настольные электронные

Льдогенератор

Фризер

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Набор тарелок (тарелка для подачи 1 и 2 блюд, десертная, пирожковая, подстановочная, закусочная тарелки)

Набор столовых приборов (ложка столовая, вилка столовая, вилка закусочная, вилка рыбная, нож столовый, нож закусочный, нож рыбный, десертные приборы)

Набор стеклянной посуды (бокалы, рюмки, стаканы)

Столовое белье (ручники, скатерти, салфетки)

### **3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия ГОСТ Р 50763-2007

2. Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания ГОСТ Р 50762-2007

3. Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ Р 53104-2008

4. СанПиН 2.3.2.1078-03 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

6. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2008. - 557с.

7. Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. Справочник работника общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного. – М. ДеЛи плюс, 2011. - 656с.

8. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баланесян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов) \_М.: ДеЛи принт., 2009. - 282с
9. Пястолов С. М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности. Учеб. - М.: Академия, 2012. - 234с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко. – Изд.13-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 373 с.
11. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Л.А. Радченко. – изд.6-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 318 с.: илл. - (СПО)
12. Румянцева Е.В. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры-М.: Альпина Бизнес Букс, 2014. - 197с.
13. Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. Учеб. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 124с.
14. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Н.Д. Торопова. - Ростовн/Д: Феникс, 2010. - 409, [1] с.: ил.-(СПО)
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. Образования/В.В. Усов. - 10-еизд. стер. – М. – Издательский центр «Академия», 2012. - 432с.
16. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности: учебник и практикум для вузов / Е.Ф. Чеберко. — Москва.: Издательство Юрайт, 2020. — 219 с.
17. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учеб. пособие для общеобразоват. организаций – М.: Просвещение, 2016. – 271 с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.Э. Харченко. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с. Ястина Г.М. проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник / Ястина Г.М., Несмелова С.В. СПб.: Троицкий мост, 2012. – 228с.: ил.

#### **Нормативные источники:**

- 1 Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства Министерства образования и науки РФ от «07» мая 2014 г. № 465;
- 2 Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобразования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 291)
- 3 Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий
- 4 Конституция (Основной закон) Российской Федерации – России. - М.: Верховный Совет Российской Федерации, 1993.
- 5 Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 г. N 197-ФЗ (ред. от 28.06.2021 г., с изм. от 06.10.2021 г.) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2021 г.)
- 6 Налоговый кодекс Российской Федерации (I и II части).

#### **Интернет ресурсы:**

1. Организация обслуживания в гостиницах Ёхина. М.А [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://padaread.com/?book=204621&pg=2>
2. Всё для барменов, рецепты и методы приготовления [Электронный ресурс]: – Режим доступа <http://barmanlive.ru/>
3. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания общественного питания. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

4. Стандарты сервиса в ресторане [Электронный ресурс]: –Режим доступа: <http://prohotelia.com/2017/06/standarty-servisa-v-restorane/>
5. Лучший сайт барменов-сайт BAR-STREET [Электронный ресурс]: –Режим доступа <https://bar-street.ru/article/sayt-barmenov>
6. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания общественного питания. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
7. Всё о ресторанном бизнесе и ресторанах. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://restoranoff.ru/>
8. Стандарты сервиса в ресторане [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://prohotelia.com/2017/06/stan-arty-servisa-v-restorane/>
9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. [Электронный ресурс]:.– Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/3>
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
11. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. [Электронный ресурс]: – Режим доступа <https://www.book.ru/book/920629/view2/1>
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
14. <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.

### 3.3. Требования к проведению учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов. Если учебная практика проходит концентрированно, то не более 36 часов в неделю.

Перед началом занятия учебной практики руководитель практики из числа педагогических работников проводит с обучающимися инструктаж по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового

распорядка. Факт проведения инструктажа фиксируется в журнале по охране труда, закрепленным за учебной лабораторией.

К учебной практике в лаборатории «Технология приготовления пищи» допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствующий с санитарными требованиями:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

2 передника или фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый) возможен вариант с грудкой, 2 - *при сервировке и подаче белого цвета*.

Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель, светлых оттенков);

К учебной практике в лаборатории «Учебный ресторан», учебной практике по ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 допускаются обучающиеся имеющие:

- белую рубашку с длинным рукавом;

- черный галстук, бабочку;

- брюки или юбку черного цвета (ниже колена)

- обувь – классические черные туфли (кожа, кожзаменитель, черных оттенков, для девушек допускается каблук 3-3,5 см).

- личную медицинскую книжку установленного образца, утвержденного приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» с действующим медицинским осмотром, пройденным в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. (приложение 1 п. 15).

### **3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы учебной практики обеспечивается руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

##### *1 дневник практики*

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ПК 1.1</b> Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Грамотно контролировать процесс подготовки к обслуживанию потребителей Правильно подбирать оборудование, посуду, приборы для обслуживания Точно рассчитывать необходимое количество приборов, посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете;</p>
<p><b>ПК 1.2</b> Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по управлению работой обслуживающего персонала, разработке и анализу эффективности обслуживания гостей:</i> Рационально проводить работу по управлению работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию – правильно регулировать конфликтные ситуации в организации - эффективно принимать рациональные управленческие решения</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете;</p>
<p><b>ПК 1.3</b> Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>- правильно производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, сомелье), в соответствии с типом и классом предприятия</p>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете;</p>
<p><b>ПК 1.4</b> Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>- Грамотное оформлению и использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания в соответствии с предъявляемыми требованиями</p>	<p>зачете;</p>

<p><b>ПК1.5</b> Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно рассчитывать основные экономические показатели, связанные с новыми формами обслуживания</li> <li>- Грамотно определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.6</b> Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Умело разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</li> <li>- Осуществлять эффективный контроль за качеством обслуживания, в соответствии с Сан и ПиН</li> </ul>	
<p><b>ПК 1</b> Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания</p>	<p><i>Выполнение всех действий по анализу маркетинговой деятельности предприятия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация умения проведения сегментации рынка, составления анкет и опросников для проведения исследования и анализа маркетинговой деятельности организации.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p><b>ПК 2</b> Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация умения анализировать сбытовую политику организации;</li> <li>- Демонстрация умения составления рекламной компании организации, ее анализа и применения</li> </ul>	<p>- заданий по учебной практике; <i>Промежуточная аттестация:</i></p>
<p><b>ПК 3</b> Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация умения проведения анализа маркетинговой деятельности организации.</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете;</p>
<p><b>ПК 4.1</b> Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг</p>	<p><i>Выполнение всех действий по осуществлению контроля нормативных документов и продукции в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное проведение измерений при отпуске продукции, в соответствии со сборником рецептур</li> <li>- грамотное контролирование и правильность оформление документов, подтверждающих соответствие</li> <li>- умело пользоваться измерительными приборами и приспособлениями, работать с нормативно-правовой базой</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка</p>
<p><b>ПК 4.2</b> Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- четкое и грамотное проведение производственного контроля качества продукции и услуг общественного питания</li> <li>- правильное использование нормативных и технологических документов при проведении производственного контроля</li> </ul>	<p>выполнения: - практических заданий на зачете;</p>

<p><b>ПК 4.3</b> Проводить контроль качества услуг общественного питания</p>	<p>- эффективно проводить контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания</p> <p>- грамотно проводить идентификацию продукции и услуги общественного питания, распознавания их фальсификации, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	
<p><b>ПК 5.1</b> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p>	<p><i>Выполнение всех действий по выполнению подготовки обслуживания гостей в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>Зал для обслуживания подготовлен, столы засервированы в соответствии с характером обслуживания, типом и классом организации общественного питания</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике;</p>
<p><b>ПК 5.2</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p><i>Выполнение всех действий по обслуживанию гостей в обычном режиме и при обслуживании банкетов (приёмов) в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания осуществлено в соответствии с технологией обслуживания.</p>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете;</p>
<p><b>ПК 5.3</b> Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p>		
<p><b>ПК 5.4</b> Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>		
<p><b>ПК 5.5</b> Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<p><i>Выполнение всех действий по подготовке к обслуживанию гостей в обычном режиме в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>Бар, буфет подготовлен к обслуживанию в соответствии с требованиями СанПиНа</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике;</p>
<p><b>ПК 5.6</b> Обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<p><i>Выполнение всех действий по обслуживанию гостей в обычном режиме в соответствии с правилами, нормами, соблюдая, требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>Потребители бара, буфета обслужены в соответствии с алгоритмом выполнения заказа</p>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p><b>ПК 5.7</b> Эксплуатировать инвентарь,</p>	<p><i>Выполнение всех действий по эксплуатации оборудования в соответствии с</i></p>	

весоизмерительное и торгово - технологическое оборудование в процессе обслуживания	<i>санитарными правилами и нормами, требованиями охраны труда</i> Инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование эксплуатируется по назначению и с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	- практических заданий на зачете;
<b>ПК 5.8</b> Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	<i>Выполнение всех действий по ведению документации в соответствии с правилами, нормами, требованиями.</i> Учётно-отчётная документация заполнена в соответствии с нормативными требованиями	
<b>ПК 5.9</b> Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	<i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности</i> Заданная кулинарная продукция изготовлена в соответствии с технологией приготовления и с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.	
<b>ПК 5.10</b> Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	<i>Выполнение всех действий по расчёту с потребителем в соответствии с нормами и правилами.</i> Расчёт с потребителем произведён в соответствии с определённой формой расчёта	
<b>ПК 5.11</b> Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	<i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> Напитки приготовлены с соблюдением технологии приготовления и с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления	

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательного учреждения формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также **характеристика** на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.



Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>- конкурсы профессионального мастерства</li> <li>- участие в тренингах, недели спецдисциплин</li> <li>- активное участие на уроках</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена (квалификационного) по модулю</p> <p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p>
<p><b>ОК 02</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач в области приготовления несложной кулинарной продукции</li> <li>- качественная оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	
<p><b>ОК 03</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p><b>ОК 04</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной</li> </ul>	

	деятельности;	
<b>ОК 05</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
<b>ОК 06</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК 07</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	
<b>ОК 08</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 09</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	