



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики производственная
профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
факультет туристского сервиса
специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
квалификация менеджер

Общая трудоемкость <i>(в академических часах)</i>	144 час.
в т.ч. самостоятельных	24 час.
Форма промежуточной аттестации Зачет по практике	<u>3</u> семестр



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 10

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича
на кафедре гостиничного дела

факультета туризма и гостеприимства

Составитель программы практики
С.В. Потапов

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от «30»августа 2016г. №1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

Программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: организация питания в организациях общественного питания.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: производственная (по профилю специальности)

Способ: выездная (на базе предприятия),

Форма проведения: в составе учебной группы

3. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Производственная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта.

4. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

По виду профессиональной деятельности 4.3.2. Организация питания в организациях общественного питания.

владеть практическим опытом:

распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности
оперативного планирования работы питания, производства;
получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; и участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
проведения приемки продукции по количеству и качеству;
контроля осуществления технологического процесса производства;
контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания



уметь:

идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
использовать нормативные и технологические документы;
готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
составлять и заключать договора на поставку товаров;
проводить приемку продукции;
контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

основные понятия и нормативную базу товароведения;
ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
классификацию организаций общественного питания, их структуру;
порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по работы организации;
организацию и нормирование труда персонала:
показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Результатами обучения при прохождении практики является освоение профессиональных компетенций:

вид профессиональной деятельности	код	наименование результатов практики
организация питания в организациях общественного питания.	ПК 1.1	Умение анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2	Умение организовывать выполнение заказов потребителей
	ПК 1.3	Способность контролировать качество выполнения заказа.



	ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
--	--------	--

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
		Практическая работа на производстве	Самостоятельная работа		
1	Ознакомление с рабочим местом кладовщика. Изучение товароведных характеристик сырья. Проведение приемки продукции по количеству и качеству. Определение и списание товарных потерь.	18			Экспертная оценка
2	Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров. Составление акта несоответствия товара медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).	18	4		Заполнение документации
3	Ознакомление с рабочим местом повара. Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов.	12	4		Заполнение документации Текущий контроль Хронометраж Наблюдение
4	Получение первичных навыков производства блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков. Закрепление умений, освоенных на практических занятиях и лабораторных	18	4		Экспертная оценка Составление ассортиментной таблицы



	работах.				
5	Знакомство с работой ответственного за процесс организации производства – шеф-повара, завпроизводством. Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства. Составление графиков выхода на работу.	18	4		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
6	Проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов. Обоснование пищевой ценности сырья и готовой продукции. Оперативное планирование производства	12	4		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
7	Освоение информационных технологий в процессе приемки товаров, списания со склада на производство, отпуска готовой продукции	18			Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
8	Оценка санитарно-гигиенического состояния организации общественного питания	12			Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
9	Ознакомление с рабочим местом повара. Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов.	12	4		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
10	Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей.	6			Текущий контроль

7. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация и руководство практикой осуществляются в соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», которым определяются права и обязанности обучающихся, функции руководителей практики от института и от предприятия.



7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики:

- ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание: классификация предприятий»
ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения»
1. Жилкова Ю.В Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Нарысова, В.И. Шариков. - СПб.: Троицкий мост, 2014-192с.
 2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская.- СПб.: Троицкий мост. 2011-232с.:ил.
 - 3.Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А.И. Мглицина._СПб.: Троицкий мост,2013.-
 4. Мглинец и др. «Технология продукции общественного питания». Под ред. А.И. Мглинца Учебник . СПб.: Троицкий мост 2010. -736с.
 5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник. – М.: Академия, 2011. – 272 с.
 6. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Родионова Н.С., Субботина Е.В., Глаголева Л.Э., Высотина Е.А. – гл. 8. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 352 с.: ил.
 7. Королев А,А. Гигиена питания: – М.: Руконт, 2011. – Электронный учебник.
- Журнал «ProОтель».
Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
Журнал «Турифо». Архив публикаций. <http://tourinfo.ru/about/history/num/954/>
Журнал «Пять звезд». Гостиничный бизнес.
Журнал «Современный Отель».
<http://www.NoReCa.ru> – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса
<http://www.MosHotel.ru> – официальный интернет-ресурс Комитета по внешнеэкономической деятельности города Москвы для профессионалов гостиничной отрасли
<http://moscomtour.mos.ru> – официальный сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы
<http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ
<http://www.ProHotel.ru> – информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, последних новостей про гостиницы Москвы, России и всего мира, являющийся первой интернет-энциклопедией про гостиничный бизнес
<http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm>
<http://www.Next-Stop.ru> – спутник гостиничного бизнеса

7.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

- Fidelio7.11 – система автоматизации службы приема и размещения туристов в гостинице;
- Эдельвейс – программа автоматизации гостиниц;
- Lodging Touch – информационная гостиничная система;



7.3. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики:

Практика проводится в ресторане гостиничного комплекса или в гостиницы Москвы, полностью отвечающем отраслевым нормативным требованиям.

У ресторана должны присутствовать необходимые элементы фирменного стиля - вывеска на входе, фирменные обложки, меню, приглашения, подарочные сертификаты. Ресторан должен иметь барную стойку. Основная оказываемая услуга - услуга питания, применяется обслуживание официантами. Дополнительные услуги: организация и обслуживание торжеств, семейных обедов, юбилеев, корпоративов. Состав помещений: для посетителей: зал, бар, уборная; для производства: подсобно-складское помещение, холодный цех, овощной и мучной цех, горячий цех и моечное отделение, кондитерское помещение; помещение для приема продуктов; административные и бытовые: кабинет администрации, гардероб для персонала, и уборная. Производственно-технологическое оборудование и помещения:

- Производственные цеха и помещения для хранения продукции
- Охлаждаемые камеры для хранения мяса, птицы, рыбы, субпродуктов
- Камера молочно-жировых продуктов
- Камера для овощей, фруктов, напитков
- Камера сухих продуктов

- Наличие моечной ванны
- Картофелеочистительная машина
- Наличие стеллажей, разнообразных кухонных комбайнов
- Наличие пароконвектомата
- Электрические печи, микроволновые печи
- Настоящая каменная печь для пиццы
- Электрические сковороды, современная кухонная утварь

- Эспрессо-кофемашина
- Барный комбайн
- Льдогенератор
- Набор барного инвентаря
- Набором стеклянной посуды
- Моечной ванной, встроенной в барную стойку
- Мерная посуда
- Комплекты столовой посуды, столового белья и приборов, папки меню и папки для счетов.
- Электроплита
- Жарочный шкаф
- Овощерезка
- Холодильные и морозильные шкафы
- Электрофритюрница
- Весы
- Производственные столы



Наборы кастрюль, сковородок, противней, инвентаря.

Оборудование банкетного зала:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеются на базовом предприятии)

7.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов факультета туристского сервиса в период производственной практики по модулю ПМ.01. Изд. МГИИТ, 2014

8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

8.1. Форма отчетности по практике: зачет

8.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Содержание задания, контрольные вопросы</i>	<i>Критерии оценки</i>
ПК 1.1	определение вида, типа и класса организации общественного питания для возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителя;	Демонстрация умения анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	проведение технологических расчетов с использованием Сборника рецептур, в соответствии с заказами потребителя;	Демонстрация умения организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	-идентификация, соответствие качества пищевого сырья, готовых блюд, -определение группового ассортимента, отличительных признаков качества в соответствии со стандартом,	Демонстрация способности контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	- соответствие анализа оценки эффективности деятельности организаций общественного питания на основе экономических показателей;	Участие в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист **10** из **10**

Оценка «Зачтено» выставляется в случае верного ответа на три вопроса (по одному из каждого раздела), или при незначительных недочетах при демонстрации практических навыков.

Оценка «Не зачтено» выставляется в случае неверных ответов на два или три вопроса.