

Приложение 1.21.

к ОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональному модулю
ПМ. 08 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 38).

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 06.07.2024 г. № 42-Д/1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности МДК.08.01 Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- освоение основного вида деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности (профессии);
- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 08 Документационное обеспечение предприятия общественного питания обучающийся должен:

Иметь практический опыт работы с нормативно-правовыми актами в общественном питании; с документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов.

Уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;
- использовать нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания в профессиональной деятельности;
- применять санитарные нормы и правила в общественном питании в профессиональной деятельности;
- применять технические регламенты Таможенного союза в профессиональной деятельности.

Знать:

- основные документы, используемые в общественном питании;
- правила оформления нормативно – технологической документации на продукцию общественного питания;
- санитарные нормы и правила в общественном питании;
- технические регламенты, применяемые в общественном питании;
- правила разработки документации в соответствии с системой ХАССП.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков, практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ. 08 Документационное обеспечение предприятия общественного питания по основному виду деятельности МДК.08.01 Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания.

Код ПК и ОК	Наименование результата освоения практики
ПК 8.1.	Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на продукцию общественного питания
ПК 2.2.	Составлять и заполнять документы по качеству и безопасности продукции общественного питания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые элементы профессиональных и общих компетенций
Тема 8.1 Межгосударственные стандарты в общественном питании	1. Разработка технологической карты в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 (Приложение 7) 2. Разработка технико–технологических карт 3. Составление таблицы органолептической оценки блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий 21. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо (ГОСТ 31987-2012, Приложение В) 22. Разработка технико-технологической карты на авторское кондитерское изделие (ГОСТ 31987-2012, Приложение В)	24	ПК 8.1. - 8.2. ОК 1-7, ОК 9-11
Тема 8.2. Федеральные законы в области общественного питания	4. Заполнение гигиенического журнала (сотрудники). 5. Заполнение журнала бракеража готовых блюд. 6. Заполнение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции 7. Заполнение журнала регистрации актов по невостребованным рационам питания. 8. Заполнение журнала учета проведения генеральных уборок 9. Заполнение журнала учета температурного режима холодильного оборудования 10. Составление и заполнение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	24	ПК 8.1. - 8.2. ОК 1-7, ОК 9-11
Тема 8.3. Санитарные нормы и правила в общественном питании	18. Разработка правил обработки кондитерских мешков, наконечников и венчиков (МР 2.3.6.0233-21, глава IX) 19. Разработка инструкции по обработке яиц (МР 2.3.6.0233-21, глава VII) 20. Разработка инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря (МР	24	ПК 8.1. - 8.2. ОК 1-7, ОК 9-11

	2.3.6.0233-21, глава V)		
Тема 8.4. Технические регламенты в общественном питании.	11. Разработка паспортов отходов предприятия общественного питания (Приложение 2 к приказу Минприроды России от 08.12.2020 № 1026) 12. Разработка шаблона договора с управляющей компанией на вывоз ТБО. 13. Разработка формы журнала учета пищевых отходов на предприятиях общественного питания. 14. Разработка плана производственного контроля в соответствии с МР 2.3.6.0233-21 (Приложение 6) 15. Разработка рекомендации по отбору суточных проб (МР 2.3.6.0233-21, Приложение 4)	24	ПК 8.1. - 8.2. ОК 1-7, ОК 9-11
Тема 8.5. Прочие нормативно-правовые акты в области общественного питания	16. Разработка формы журнала учета использования фритюрных жиров (МР 2.3.6.0233-21, Приложение 3) 17. Разработка правил обработки установок для дозированного розлива питьевой воды (МР 2.3.6.0233-21, Приложение 2) 25. Разработка внутренних правил оказания услуг общественного питания (на основе Закона о защите прав потребителей и Правил оказания услуг общественного питания)	24	ПК 8.1. - 8.2. ОК 1-7, ОК 9-11
Тема 8.6. Система ХАССП в общественном питании	23. Разработка формы рабочего листа ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001, Приложение В1) 24. Построение блок-схемы производственного процесса по системе ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001, Приложение А)	21	ПК 8.1. - 8.2. ОК 1-7, ОК 9-11
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		3	
Всего часов:		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Возможна замена оборудования его виртуальными аналогами.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК.08.01. Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568545>

2. Басаков М. И. Делопроизводство [Документационное обеспечение управления]: учебник для сред. проф. образ. рек. МО / М. И. Басаков,; Байкальский государственный университет: КноРус, 2023. - 216 с.

3. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. <https://urait.ru/bcode/562296>

4. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 438 с. — <https://urait.ru/bcode/563193>

5. Шувалова, Н. Н. Документационное обеспечение управления : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 234 с. <https://urait.ru/bcode/561049>

Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. 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»].
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения	Основные критерии оценки результатов обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 8.1 Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на продукцию общественного питания</p> <p>ПК 8.2 Составлять и заполнять документы о качестве и безопасности продукции общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оформление документации в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий; – применение технологии автоматизированной обработки документации; – использование унифицированных форм документов; – осуществление хранения и поиска документов; – использование телекоммуникационные технологии в электронном документообороте; – применение правил оформления нормативно – технологической документации на продукцию общественного питания; – работа с документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов; – использование нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания в профессиональной деятельности; – применение санитарных норм и правил в общественном питании в профессиональной деятельности; – применение технических регламентов Таможенного союза в профессиональной деятельности; – знание и соблюдение санитарных норм и правил в общественном питании; – знание и соблюдение технических регламентов, применяемых в 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	общественном питании; применение правил разработки документации в соответствии с системой ХАССП.	
ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение, критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Курсовый контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения ; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; 	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</p>	

деятельность в профессиональной сфере		
---------------------------------------	--	--