

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО И



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По программе профессиональной подготовки продавец продовольственных
товаров (гастрономических и молочных)

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	6
3. Условия реализации программы производственной практики	7
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	8

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является предназначена для дополнительного профессионального образования **по программе профессиональной подготовки продавцов продовольственных товаров (гастрономических и молочных)**. Срок обучения 3 месяца.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности: Продажа продовольственными товарами.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по продаже продовольственных товаров;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 144 часа.

1.4. Итоговая аттестация: в форме защиты отчета по практике

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Разделы ПМ 02 «Продажа продовольственных товаров»	Количество часов
ПК 2.1. ПК 2.5.	1. Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	66
ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5.	2. Подготовка продовольственных товаров разных групп к продаже, размещению и выкладке	30
ПК 2.3.	3. Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	30
ПК 2.6.	4. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей	12
	Зачет	6
		144

Наименование профессионального модуля, № занятия	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
Раздел 1 Приемка товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов		66
1.	Принимать молочные товары: молоко, сливки	6
2.	Принимать молочные товары: сыры	6
3.	Принимать мясо и мясные продукты: мясо и мясные супродукты	6
4.	Принимать мясо и мясные продукты: мясные полуфабрикаты	6
5.	Принимать мясо и мясные продукты: мясные копчености	6
6.	Принимать мясо и мясные продукты: колбасные изделия	6
7.	Принимать мясо и мясные продукты: полукопченые, сырокопченые варено-копченые и копченые колбасы	6
8.	Принимать рыбу и рыбные товары: вяленую рыбу	6
9.	Принимать рыбу и рыбные товары: копченую рыбу	6
10.	Принимать рыбу и рыбные товары: рыбные консервы	6
11.	Принимать рыбу и рыбные товары: пресервы	6
Раздел 2 Подготовка продовольственных товаров разных групп к		30

продаже, размещению и выкладке		
12.	Подготавливать молочные товары: молоко, сливки к продаже, размещению и выкладке	6
13.	Подготавливать молочные товары: сыры к продаже, размещению и выкладке	6
14.	Подготавливать мясо и мясные продукты: мясо и мясные супродукты к продаже, размещению и выкладке	6
15.	Подготавливать мясо и мясные продукты: мясные копчености к продаже, размещению и выкладке	6
16.	Подготавливать рыбу и рыбные товары: живую и охлажденную рыбу к продаже, размещению и выкладке	6
Раздел 3 Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		30
17.	Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах кисломолочных товаров	6
18.	Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах сыров	6
19.	Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах вареных колбасных изделий	6
20.	Подготавливать к работе контрольно-кассовую технику	6
21.	Работать на контрольно-кассовой технике	6
		12
22.	Оформлять акт о порче, бое, ломе	6
23.	Участвовать в инвентаризации продовольственных товаров	6
24.	Зачет	6
Итого		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общее руководство практикой осуществляет старший мастер техникума, который утверждает общий план её проведения, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов.

Практика осуществляется на основе договоров между образовательным учреждением и предприятиями, в соответствии с которыми последние предоставляют места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от ОУ.

Производственная практика проводится по окончании теоретических и практических занятий и аттестации по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоение программы учебной практики.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (в барах, кафе, столовых, ресторанах, развлекательных центрах) различных форм собственности.

Прохождение производственной практики может быть организовано в форме индивидуального прикрепления обучающихся к квалифицированным штатным работникам (наставникам) или на самостоятельные рабочие места под руководством заведующего производством или шеф повара. Обучающиеся в период производственной практики привлекаются к обслуживанию банкетов, приемов и других торжественных мероприятий.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет по практике (в соответствии с установленной формой) и характеристику с места производственной практики.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен ежедневно табель по производственной практике.

По завершении производственной практики обучающиеся предоставляют производственную характеристику с места практики и отчет по производственной практике с отметками о выполнении заданий.

Оценка за производственную практику выставляется на основании защиты отчета по производственной практике.

Практика является завершающим этапом освоения программы повар 3 разряда и является допуском к квалификационному экзамену.

В процессе производственной практики проводится экспертиза формирования общих и профессиональных компетенций и приобретения практического опыта в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Оценка за производственную практику по профилю специальности определяется с учетом результатов экспертизы:

1. формирования профессиональных компетенций;
2. формирования общих компетенций;
3. характеристики с производственной практики
4. защиты отчета по производственной практики

Обучающиеся не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку не допускаются к экзамену квалификационному.