**Задание на учебную практику**

**Для студентов 2-ого курса очного отделения МТКП РЭУ**

**им. Г.В.Плеханова по специальности43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

**Целью учебной практики является** ознакомление с производственно-торговой деятельностью предприятия общественного питания, успешно овладеть основами профессиональной деятельности, необходимыми в ней знаниями и умениями, освоить основные виды оперативных систем(терминов),используемых в профессиональной области, овладеть навыками усвоения теоретических и практических профессиональных знаний и умений, принять основные ценности профессии(специальности) и цели профессионального обучения, освоить специальность «Освоить»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование ПМ,МДК,раздела,темы | Кол-во  Часов |
| 1 | 2 | 3 |
|  | **ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания** | 180 |
| **Тема 1**. | **Вводное занятие** | 6 |
| 1.1 Ознакомление с организацией общественного питания |  |
| 1.2 Задачи учебной практики по освоению ПМ.01. «Организация питания в организациях питания» |  |
| 1.3 Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой и порядком ее проведения, графиком выполнения работ. |  |
| 1.4 Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности |  |
| 1.5 Ознакомление с материально-технической базой организации общественного питания |  |
| **Тема 2.** | **Распознавание и оценка качества продовольственных товаров однородных групп и видов** | 18 |
| **Тема 3.** | **Оперативное планирование работы производства.** | 24 |
| **Тема 4.** | **Получение и подготовка к работе необходимых ресурсов.** | 24 |
| **Тема 5.** | **Приготовление ограниченного ассортимента продукции общественного питания** | 24 |
| **Тема 6.** | **Проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчётов** | 12 |
| **Тема 7.** | **Участие в составление и заключении договоров на поставку товаров** | 12 |
| **Тема 8.** | **Проведение приёмки продукции по количеству и качеству** | 12 |
| **Тема 9.** | **Контроль осуществления технологического процесса производства** | 24 |
| **Тема 10.** | **Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к производству и оказанию услуг общественного питания** | 24 |
|  | **Итого:** | 180 |