

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров
2018 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для специальности
**43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»**
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2018

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 года

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг,
протокол № 6 «28» 06 2018 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«17» 06 2018 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ОО, ООО

наименование организации

Или

подпись

И. В. Климова

расшифровка подписи

«26» 06 2018 г.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Организация обслуживания в общественном питании (базовый уровень)

1.1. Область программы производственной практики

Программа производственной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК
4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК
4.2 Производить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК
4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных нормативных документов

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации деятельности предприятий общественного питания, а также в качестве вариативного модуля в программах СПО.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики и соответствующих видов профессиональной деятельности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в ходе освоения программы производственной практики:

иметь практический опыт:

- проверки правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- проведения производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;;
- идентификации продукции и услуг общественного питания, распознавания их фальсификации, осуществления мер по предотвращению фальсификации;
- 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 качества продукции и услуг общественного питания;;
- использовать нормативные и технологические документы;
- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- осуществлять меры по предотвращению фальсификации продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания
- номенклатуру показателей качества для предприятий общественного питания;

- основные направления внедрения системы ХАССП;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации продукции

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Наименование вида профессиональной деятельности (ВПД)	Код ПК	Наименование результата обучения
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	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.
	.	
	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 10.	Соблюдать действующее законодательство и образовательные требования НПД, а также требования стандартов и иных нормативных документов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Количество часов (отведенных на выполнение определенного вида работ)	Место проведения работ
ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	72	ВПД: Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Проведение измерений	Нормативно-правовая документация, приборы, приспособления	36	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа
				Проведение производственного контроля, использование оборудования, работа с нормативной базой	Виды, средства, методы, нормативно-правовая база технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения, стандарты разных категорий и видов, подбор оборудования		

				Проведение контроля за предоставлением услуг предприятиями общественного питания	Классификация услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания(перечень-классификатор)		
			П 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	Заполнение документации по введению системы качества продукции и услуг	Нормативно-правовая документация предприятий общественного питания	18	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа
				Оценка качества продукции питания. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продукции	Технико-технологические карты, меню, производственная программа Сертификаты, декларации, система ХАССП		
				Проведение идентификации продукции и услуг общественного питания	Стандарты, виды стандартов, технические условия и инструкции, сертификаты, локальные акты. положения		

				Проведение приемки продукции по количеству и качеству	Сопроводительные документы на продукцию общественного питания		
			ПК4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	Порядок разработки и заполнения документации по количеству и качеству продукции и услуг.; Выполнение оперативного планирования работы Проведение контрольных испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Нормативно-правовая документация для предприятий общественного питания	18	Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа

				Идентификация продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценка их качество, установление дефектов и определение градаций качества; Контроль за условиями и сроками хранения для обеспечения сохранности продукции, Использование нормативных и технологических документов	Нормативные и технологические документы, обеспечивающие требования НД и ФЗ в области контроля качества продукции и услуг общественного питания		Предприятия общественного питания Асбестовского городского округа
			Итого			72	

3.2. Содержание обучения по программе производственной практики ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование профессионального модуля (ПМ), вида профессиональной деятельности, профессиональных компетенций,	Содержание практические занятия работ обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания				
ВПД Контроль качества продукции и услуг общественного питания			36	
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Содержание			2-3
	1.	Знакомство с целями и задачами производственной практики. Вводный инструктаж на рабочем месте	6	
	2.	Анализ структуры стандартов разных категорий и видов для предприятий общественного питания	12	
	3.	Выбор номенклатуры показателей качества для продукции предприятий общественного питания Работа с нормативно-правовой базой предприятия общественного питания(наличие, заполнение)	18	
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	Содержание		18	2-3
	1.	Внедрение системы ХАССП на предприятии питания	6	
	2.	Основные этапы и направления работы, порядок действий при введении системы ХАССП	6	
	3.	Заполнение необходимой документации для предприятий общественного питания по введению системы качества ХАССП	6	
	4	Проведение проверки средств измерений. Изучение и выполнение требований к процессам производства, изготовления, реализации и хранения пищевой продукции	6	
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	Содержание		18	2-3
	1	Проведение контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	6	
	2	Проведение идентификации продукции и услуг общественного		

	.	питания, распознавание их фальсификации, осуществление мер по предотвращению фальсификации	6	
	3	Выявление технологических и потребительских свойств пищевых продуктов. Факторы, формирующие качество сырья, процессы, происходящие при хранении продуктов питания, готовой продукции. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Оценка качества продуктов питания :понятие, методы, классификация.. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения сырья, полуфабрикатов. Проведение контрольных испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на соответствие НПД.	18	2-3

Итого

72

Для характеристики уровня освоения профессиональных компетенций используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинетов физиологии питания и санитарии, товароведения продовольственных товаров и лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект заданий для выполнения практических работ (по количеству студентов);
- учебно-методический комплекс по темам

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор или интерактивная доска.

Оборудование предприятий общественного питания:

1. Холодильное оборудование
2. Весовое электронное оборудование
3. Пароконвектомат
4. Ножи
5. Сковорода гриль
6. Мясорубка электрическая
7. Блендер
8. Электрические плиты
9. Молоточки
- 10.Сотейник
- 11.Миски
- 12.Сковороды
- 13.Лопаточки
- 14.Формочки для запекания
- 15.Баранчики
- 16.Порционные сковороды
- 17.Кастрюли
- 18.Ванны для мытья посуды
- 19.Раковины для мытья рук

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Матюхин З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия» образовательно – издательский центр «Академия», 2011.
2. Монахов Г. М. Кулинарные работы: учебное пособие. М.: изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2010.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2013.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2008.

Дополнительные источники:

1. Дмитрий Денисов «Соусы»; Библиотека шеф-повара, М.: изд. Дом «Ресторанные ведомости», 2015
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2010.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Хлебпродинформ, 2006 Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России.-М., МП «Вика», 2009
5. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2006
6. В.В.Усов «Русская кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2011.
7. В.В.Усов «Рыбная кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2017
8. Журнал «Кухни народов мира», «Школа гастронома», «Коллекция гастронома», «Гастроном», «Питание и общество», «Шеф-повар»
9. WWW.GASTRONOM.RU
10. WWW.TALERKA.RU
11. WWW.INFORVIDEO.RU
12. WWW.GURMAN.RU

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к итоговой аттестации по результатам освоения модуля **ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания** является выполнение всех практических работ и освоение учебной и производственной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля и освоения следующих общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01. Экономика организации

уметь:

рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
оценивать эффективность деятельности организации;
определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

знать:

современное состояние и перспективы развития общественного питания;
организационно-правовые формы организаций;
перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
формы оплаты труда

ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

уметь:

работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

знать:

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
организационно-правовые формы юридических лиц;
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
правила оплаты труда;
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
основы права социальной защиты граждан;
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

ОП.03. Бухгалтерский учет

уметь:

использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

знать:

основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

особенности ценообразования в общественном питании;

нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации

уметь:

составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;

распознавать виды валют;

оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем;

знать:

сущность и функции денег, денежное обращение;

финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;

валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование

ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

осуществлять поиск необходимой информации;

знать:

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

При освоении модуля рабочим учебным планом могут быть предусмотрены консультации для обучающихся.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: преподаватель должен иметь образование не ниже высшего профессионального и педагогического , стаж работы не менее одного года..

Преподаватели: образование высшее, стаж работы по профессии не менее трех лет, должен иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, наличие сертификатов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Реализация программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Контролирует соблюдение требований нормативных актов в области качества продукции общественного питания и услуг. Проводит контрольные измерения при отпуске продукции и оказании услуг	<i>Наблюдение за выполнением практического задания Соответствие действий обучающегося правилам проведения контроля и оценки качества продукции и услуг</i>
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	Использует различные формы и методы проведения производственного контроля. Заполняет необходимую документацию по итогам контроля	<i>Наблюдение за выполнением практических заданий. Сравнение с эталоном. Соответствие НПД</i>
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания	Использует различные формы и методы проведения контроля качества услуг. Заполняет необходимую документацию по итогам контроля	<i>Проверка выполнения практических заданий. Соответствие требованиям нормативных документов</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студента не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	<i>Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	<i>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует рабочую ситуацию, определяет проблемы и принимает эффективные решения в стандартных и нестандартных ситуациях. Демонстрирует готовность взять на себя ответственность за принятые решения.	<i>Наблюдения за деятельностью в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях</i>
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования стандартов и иных НПД	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	<i>Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результатов</i>

