

Министерство образование и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
Организация ООО «Монтана»  
ресторан «Рулька»  
(наименование)  
директор  
(должность)

\_\_\_\_\_ / Шатохина Е.А./  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«23» 05. 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора Учреждения  
Т.А.Санниковой  
№187 а от 01.06.2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ. 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**  
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_ /Лаврентьева Н.В./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

\_\_\_\_\_ /Широкая Н.Н./  
(подпись) (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О.)

«18» 05 2017 г.

Эксперт:

\_\_\_\_\_ /Шатохина Е.А./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»  
(ученая степень или звание,  
должность, наименование  
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от от 07 мая 2014г. №465, профессионального стандарта Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12 2015г. № 910н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы производственной практики**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
3. Проводить контроль качества услуг общественного питания..

#### **1.1. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики**

Цель производственной практики – приобретение практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи учебной практики:

- контролировать соблюдение требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участвовать в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания
- .проводить контролб наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг,
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания,
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

**1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

Всего – 144 часа (4 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
1	<b>ПК.4.1.</b> Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	- Пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - Проверять правильность заполнения документов, подтверждающих соответствие качества.
2	<b>ПК 4.2.</b> Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	- Участвовать в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания - Идентифицировать продукцию общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации
3.	<b>ПК 4.3</b> Проводить контроль качества услуг общественного питания	- Идентифицировать услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации

#### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Контроль за соблюдением требований нормативных документов и правильности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг</b>		<b>60</b>
<b>Тема 1.1. Эксплуатация измерительных приборов и приспособлений</b>	<b>Содержание:</b> 1. Ознакомление с нормативными документами, регламентирующими требования к продукции и услугам общественного питания. Выявление наличия их в организации общественного питания. Проверка соблюдения требований нормативных документов в организации общественного питания. Выявление случаев нарушения обязательных требований и требований на добровольной основе. 2. Проверка наличия поверочных клейм и свидетельств на эксплуатируемые в организации	30



	<p>общественного питания средства измерений.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Установление порядка проведения поверки средств измерений, применяемых в организации общественного питания. Выявление наличия неисправных и не поверенных средств измерений</li> <li>4. Составление перечня средств измерений, подлежащих и неподлежащих поверке, и используемых в организации общественного питания.</li> <li>5. Установление случаев отказа, в поверке или выявлении непригодных к использованию средств измерения. Рассмотрение последствий использования средств измерения не поверенных или с истекшим сроком поверки.</li> </ol>	
<p><b>Тема 1.2.</b> Проверка правильности заполнения документов, подтверждающих соответствие качества.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с порядком регистрации и хранения документов, подтверждающих соответствие поступивших продовольственных товаров и сырья.</li> <li>2. Анализ правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия, обращение внимания на важнейшие реквизиты ( наименование органа по сертификации на заголовке сертификата, печати и подписи руководителя органа по сертификации, даты выдачи и срока действия объекта сертификации и его соответствие товарно-транспортной накладной, основания для выдачи).</li> <li>3. При проверке правильности заполнения деклараций обращение внимания на наименование организации, выдавшей декларацию о соответствии, подтверждение регистрации его в органе по сертификации, наличие необходимых подписей и печатей.</li> <li>4. Выявление фактов ненадлежащего оформления сертификатов, деклараций или наличия фальсифицированных сертификатов. Указание принятых мер по случаям ненадлежащего оформления сертификатов и деклараций о соответствии.</li> </ol>	<p>30</p>
<p><b>Раздел 2. Проведение производственного контроля продукции в организациях общественного питания</b></p>		<p><b>54</b></p>

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<p><b>Тема 2.1.</b> Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с порядком проведения производственного контроля в организации общественного питания.</li> <li>2. Участие в проведении производственного контроля качества продукции общественного питания: первых, вторых блюд, закусок, бутербродов, напитков, мучных кондитерских товаров.</li> <li>3. Определение качества, установление дефектов и причин их возникновения.</li> <li>4. Разработка предложений по предупреждению или устранению выявленных недостатков.</li> </ol>	<p>30</p>
<p><b>Тема 2.2.</b> Идентификация продукция общественного питания, распознавание их фальсификации, осуществление мер по предотвращению фальсификации</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Содержание и расшифровка информации на маркировке товаров</li> <li>2. Проверка правильности измерения при производстве порционных блюд, при отпуске покупных товаров потребителям. (Взвешивание 10 порций второго блюда с гарниром и определение общей массы блюда и соотношение его частей).</li> <li>3. Сверка результатов измерений с меню, Сборником рецептов и технико-технологической картой.</li> <li>4. Проверка правильности измерения напитков.</li> </ol>	<p>24</p>
<p><b>Раздел 3. Проведение контроля качества услуг общественного питания</b></p>		<p><b>24</b></p>
<p><b>Тема 3.1.</b> Идентификация услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Участие в контроле качества оказания услуг общественного питания.</li> <li>2. Определение времени ожидания до приема заказа и после его приема.</li> <li>3. Оценка качества работы официантов и степени удовлетворенности потребителей услуг общественного питания.</li> </ol>	<p>24</p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<p><b>6</b></p>
<p><b>Всего</b></p>		<p><b>144</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

### **4.2. Информационное обеспечение**

#### **Основные источники**

1. Бунеева, Р. И. Коммерческая деятельность: Организация и управление [Текст]: учебник/ Бунеева, Р. И. – Ростов–на–Дону: Феникс, 2012. – 350с.
2. Коротких И.Ю. Основы коммерческой деятельности [Текст]: Коротких И.Ю. –М: Академия , 2012г – 280с.
3. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: Памбухчиянц О.В. –М: Академия , 2010г.- 368с.

4. Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф. Коммерческая деятельность. [Текст]: Учебник/ Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф. –М: Дашков и К , 2010г.-422с.
5. Памбухчиянц, О. В. Организация и технология коммерческой деятельности [Текст]: учебник / О. В. Памбухчиянц. – М: Дашков и К°, 2012. – 638 с.
6. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] / Н.В. Гранаткина, М.: Москва 2008г.-240с.
7. Муравина, И.В. Основы товароведения, [Текст] / И.В. Муравина, -М.: Москва 2008г.-224с.
8. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов, [Текст] / З.П. Матюхина,-М.:, Москва 2008г.- 304с.
9. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров[Текст]: Словарь-справочник / С.А. Вилкова. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 264 с.
10. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров[Текст]: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.
11. Казанцева Н.С. Товароведение непродовольственных товаров [Текст]:Казанцева Н.С Учебное пособие.- Ростов-на-Дону: «Феникс», 2012г
12. Несмелов, Н.М. Товароведение и экспертиза текстильных товаров [Текст]: Учебное пособие / В.В. Садовский, Н.М. Несмелов; Под ред. В.В. Садовский. - Мн.: БГЭУ, 2012. - 523 с.
13. Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Текст]: Учебное пособие / Л.В. Орленко. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.
14. Ходыкин, А.П. Товароведение непродовольственных товаров[Текст]: Учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко. - М.: Дашков и К, 2013. - 544 с.

#### **Дополнительные источники.**

1. Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. Организация коммерческой деятельности [Текст]: Брагин Л.А., Стукалова И.Б., Шипилова С.С. - М: Академия, 2009г.- 340с.
2. Ковалев К., Уваров С., Щеглов С. Логистика в розничной торговле [Текст]: Ковалев К., Уваров С., Щеглов С. – М: Питер , 2007г – 310с.

3. Шепелев, А.Ф. Кожухова, О.И. Туров, А. С. [Текст]/Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- М.:Ростов- на-Дону: МарТ,2001г.- 192с.

4. Шепелев, А.Ф. Кожухова, О.И. [Текст]/Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.- М.: Ростов- на- Дону: МарТ, 2001-64 с.

5. Шепелев, А.Ф. Мхитарян, К.Р. [Текст]/Товароведение и экспертиза вкусовых и алкогольных товаров.- М.: Ростов-н/Д. МарТ,2001г.- 208с.

6. Шепелев, А.Ф. Кожухова, О.И. [Текст]/Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. –М.: Ростов н/Д, МарТ,2001г.- 128с.

7. Шепелев, А.Ф. Печенежская, И.А Шмелев, А.В. [Текст]/Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. –М.: Ростов н/Д. МарТ.2001г.- 224с.

8. Шепелев, А.Ф. Кожухова, О.И. Туров, А. С. [Текст]/Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. –М.:Ростов н/Д,МарТ,2001г.-128с.

9. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы[Текст]: Учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. - М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2013

10. Куликова, Н.Р. Основы товароведения[Текст]: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 336 с.

11. Самарин, В.И. Справочник по товароведению непродовольственных товаров [Текст]. В 3-х т. Т. 2. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: Учебное пособие для начального профессионального образования / В.И. Самарин. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 336 с.

12. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров[Текст]: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 760 с..

13. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза меховых товаров [Текст]: Учебное пособие/Шепелев А.Ф. -Ростов-на-Дону, «Март», 2001г.

14. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза швейно-трикотажных товаров [Текст]: Учебное пособие/Шепелев А.Ф. - Ростов-на-Дону, «Март», 2001г.

15. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза электротоваров[Текст]: Учебное пособие/Шепелев А.Ф. - Ростов-на-Дону, «Март», 2001г.

16. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза ювелирных изделий и часов[Текст]: Учебное пособие/Шепелев А.Ф. - Ростов-на-Дону, «Март», 2001г.

### **Интернет ресурсы**

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [http: // www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

2. Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: [http: // www.zhurnal.mipt.rssi/ru](http://www.zhurnal.mipt.rssi/ru).

3. Учеба.ру [Электронный ресурс]:многопред. научный журнал/ 2013 г./ Режим доступа к журналу: [www.uceba.ru](http://www.uceba.ru)

4. Энциклопедия экономиста[Электронный ресурс]:научный журнал/ Режим доступа: [www.grandars.ru](http://www.grandars.ru)

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

<b>№</b>	<b>Код и наименование ПК</b>	<b>Задания на практику</b>
1	<b>ПК.4.1.</b> Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	1/ Пользуется измерительными приборами и приспособлениями; 2/ Проверяет правильность заполнения документов, подтверждающих соответствие качества.
2	<b>ПК 4.2.</b> Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	1. Участвует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания 2. Идентифицирует продукцию общественного питания, распознает их фальсификацию, осуществляет меры по предотвращению фальсификации
3.	<b>ПК 4.3</b> Проводить контроль качества услуг общественного питания	1.Идентифицирует услуги общественного питания, распознает их фальсификацию, осуществляет меры по предотвращению фальсификации