

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.)

«29» 08. 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№173 от 29.08.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 04. Контроль качества продукции и услуг общественного
питания**

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией
Протокол №9 от «29» 08 2018 г.
Председатель ПЦК
_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:
_____/Широкая Н.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» 08 2018 г.

КСП

/Ш

Е.А

(

(Ф.

Дир

ОО

«М

(уче

сте

зван

дол

наи

орг

нау

зван

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

Код	Наименование результата обучения
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	ПК.4.1. 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	ПК 4.2. 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.	ПК 4.3 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
Раздел 1. Контроль за соблюдением требований нормативных документов и правильности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг		60
Тема 1.1. Эксплуатация измерительных приборов и приспособлений	Содержание: 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.	30

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Проверка наличия поверочных клейм и свидетельств на эксплуатируемые в организации общественного питания средства измерений. 3. Установление порядка проведения поверки средств измерений, применяемых в организации общественного питания. Выявление наличия неисправных и не поверенных средств измерений 4. Составление перечня средств измерений, подлежащих и неподлежащих поверке, и используемых в организации общественного питания. 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. 	
<p>Тема 1.2. Проверка правильности заполнения документов, подтверждающих соответствие качества.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с порядком регистрации и хранения документов, подтверждающих соответствие поступивших продовольственных товаров и сырья. 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). 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. 4. Выявление фактов ненадлежащего оформления сертификатов, деклараций или наличия фальсифицированных сертификатов. Указание принятых мер по случаям ненадлежащего оформления сертификатов и деклараций о соответствии. 	30
<p>Раздел 2. Проведение производственного контроля продукции в организациях общественного питания</p>		54

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

<p>Тема 2.1. Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с порядком проведения производственного контроля в организации общественного питания. 2. Участие в проведении производственного контроля качества продукции общественного питания: первых, вторых блюд, закусок, бутербродов, напитков, мучных кондитерских товаров. 3. Определение качества, установление дефектов и причин их возникновения. 4. Разработка предложений по предупреждению или устранению выявленных недостатков. 	<p>30</p>
<p>Тема 2.2. Идентификация продукция общественного питания, распознавание их фальсификации, осуществление мер по предотвращению фальсификации</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание и расшифровка информации на маркировке товаров 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). 3. Сверка результатов измерений с меню, Сборником рецептур и технико-технологической картой. 4. Проверка правильности измерения напитков. 	<p>24</p>
<p>Раздел 3. Проведение контроля качества услуг общественного питания</p>		<p>24</p>
<p>Тема 3.1. Идентификация услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в контроле качества оказания услуг общественного питания. 2. Определение времени ожидания до приема заказа и после его приема. 3. Оценка качества работы официантов и степени удовлетворенности потребителей услуг общественного питания. 	<p>24</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>6</p>
<p>Всего</p>		<p>144</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.ucheba.ru
4. Энциклопедия экономиста[Электронный ресурс]:научный журнал/ Режим доступа: 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.

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
1	ПК.4.1. 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	ПК 4.2. 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.	ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	1.Идентифицирует услуги общественного питания, распознает их фальсификацию, осуществляет меры по предотвращению фальсификации