

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:56
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62175c061c71a27f9

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



ПРОГРАММА

Производственной (по профилю специальности) практики по МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

для обучающихся по специальности

среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработчик:
Ершова Ирина Юрьевна, –преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики	4
2. Результаты освоения рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики	5
3. Структура и содержание производственной (по профилю специальности) практики	6
4. Условия реализации программы производственной (по профилю специальности) практики	9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной (по профилю специальности) практики	11

Приложения

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной (по профилю специальности) практики.

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО в части освоения квалификации по профессии «менеджер» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Контроль качества продукции и услуг общественного питания.**

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организация обслуживания в общественном питании при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов.

Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

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;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной (по профилю специальности) практики в объеме 126 часов.

Распределение разделов по темам и по часам приведено в тематическом плане.

Базами практики являются предприятия общественного питания Чувашской Республики.

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

Результатом освоения рабочей программы производственной (по профилю специальности) практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Контроль качества продукции и услуг общественного питания.**

Код ПК	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.

Код ОК	Наименование результата обучения
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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной (по профилю специальности) практики и виды работ

Вид работ, занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	126
в том числе:	
лекции	-
Выполнение обязанностей на рабочих местах в лаборатории	-
Выполнение обязанностей на рабочих местах в цехах предприятия	126
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2 Тематический план и содержание производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания (для студентов)

Цель производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля: приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данному виду профессиональной деятельности.

Задачи производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики	Объем часов	Количество в дней
1	2	3	4
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания			
Тема 1. Правовая и нормативная база предприятия.	Содержание	24	
	1. Инструктаж на рабочем месте. Определение основных видов деятельности администратора (организационно-управленческая, контрольная и т.д.), методов и форм обслуживания.		4
	2. Анализ и оценка перечня оказываемых услуг, нормативной документации, действующие на предприятии		

	3.	Анализ и оценка правовой базы контроля качества		
Тема 2. Внутрифирменный контроль качества продукции и услуг	Содержание		42	
	1.	Участие в составлении документации по внутрифирменному контролю качества продукции и услуг предприятия		7
	2.	Участие в осуществлении внутрифирменного контроля качества продукции		
	3.	Анализ и оценка организации внутрифирменного контроля качества предприятия		
	4.	Участие в осуществлении внутрифирменного контроля качества продукции		
	5.	Участие в работе бракеражной комиссии и оформлении документации		
Тема 3 Государственный контроль качества продукции и услуг	Содержание		30	
	1.	Анализ работы предприятия по результатам государственного контроля качества на предприятии.		5
	2.	Участие в разработке мероприятий по результатам работы государственного контроля качества на предприятии		
	3.	Участие в реализации мероприятий по результатам работы государственного контроля качества на предприятии		
Тема 4 Мероприятия по недопущению фальсификации продукции и услуг	Содержание		30	
	1.	Участие в разработке мероприятий по профилактике, работе с персоналом предприятия по недопущению фальсификации продукции и услуг		5
	2.	Участие в реализации мероприятий по профилактике, работе с персоналом предприятия по недопущению фальсификации продукции и услуг.		
	3.	Разработка программ подготовки, переподготовки, повышения квалификации, аттестации официантов, поваров, администраторов предприятия и другого персонала		
	4.	Анализ и оценка работы предприятия по повышению качества предоставляемой продукции и услуг. Оформление отчета и защита отчета по практике.		
Дифференцированный зачет				
ВСЕГО			126	21

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется в столовой колледжа, а также на производственной базе предприятий общественного питания Чувашской Республики.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

На данном предприятии имеется заготовочный цех по обработке мяса и рыбы с делением: на рыбный и мясной. Цех оснащен следующим оборудованием: электрической мясорубкой, рыбоочистителем, производственными и разделочными столами, производственными ваннами, холодильными установками. В горячем цехе имеется следующее оборудование: электрические плиты и шкафы, холодильные установки. В цехах имеется кухонный инвентарь: ножи поварской тройки, разделочные доски, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Нормативные документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменением и дополнения от 17.19.99 №212)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
4. ГОСТ Р 50647-2011 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного
6. ГОСТ Р 50764-2007. Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

Основные источники

1. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: Изд. Дом «Дашков и К», 2006
2. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами. Могильный М.П., Башкатова Н.П.
3. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000

Дополнительные источники

1. Журналы «Пищевая промышленность», «Спрос», «Российская торговля», «Новости торговли», «Тара и упаковка».

Интернет-ресурсы:

1. [http:// "eLibrary.ru"/](http://eLibrary.ru/) - Научная электронная библиотека
2. [http://www.restoranoff.ru-](http://www.restoranoff.ru/) Последние новости ресторанного бизнеса
3. [http://www.openbusiness.ru-](http://www.openbusiness.ru/) ресторанный бизнес
4. http://fictionbook.ru -онлайн книга , «Профессия официант-бармен»

4.3. Общие требования к организации производственной (по профилю специальности) практики.

Производственная (по профилю специальности) практика осуществляется на предприятиях общественного питания на основании договоров, заключенных между учебным заведением и предприятиями, которые являются социальными партнерами. Предприятия имеют лицензии и освидетельствованы Государственными службами надзора, соответствуют требованиям СанПиН.

Руководство и контроль за выполнением программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения (преподаватель). По завершению изучения программного материала проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной (по профилю специальности) практики осуществляется преподавателем в процессе приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители колледжа и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	<ul style="list-style-type: none"> - Знает и контролирует соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; - Анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества. 	Дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - участвует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - работает с нормативно-правовой базой; - пользуется измерительными приборами и приспособлениями; - проверяет правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия. 	
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - контролирует наличие и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие. 	

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение за навыками работы и наличием интереса к профессии.	Оценка портфолио
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в группе. Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка содержания портфолио обучающегося.	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Наблюдение за поведением обучающегося в процессе участия в различных производственных ситуациях.	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на учебной практике.	
ОК.5 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в процессе практики. Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Оценка содержания портфолио обучающегося.	
ОК.6 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на учебной практике. Оценка содержания рефератов.	
ОК.7 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за навыками работы в глобальных информационных сетях.	
ОК.8 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в группе. Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка содержания портфолио	

	обучающегося.	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ. Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на учебной практике. Оценка содержания рефератов.	
ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Наблюдение за поведением обучающегося в процессе участия в мероприятиях патриотического направления.	