

**Приложение 3.3.27.  
к ОПОП по специальности  
43.02.01 Организация обслуживания  
в общественном питании**

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП. 04. ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»  
для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(заочное обучение)**

**Ардатов**

**2017 г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1  
Ермакова Т.М.Ермакова  
08 08 2017г

Разработчик:

-Красавина Е.Ю. – преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

**Целью производственной практики является:**

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности студентов в ходе освоения учебной практики должен

**иметь практический опыт:**

ПО 1 контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

ПО 2 участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

ПО 3 контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

У 1 анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

У 2 работать с нормативно-правовой базой;

У 3 пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

У 4 проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

У 5 контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

У 6 идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

З 1 цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

З 2 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, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

З 3 способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.2. Результатом освоения программы производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности *контроль качества продукции и услуг общественного питания*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:  
108 часов**

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ. 04</b>	<u>Контроль качества продукции и услуг общественного питания.</u>	
<b>Тема1.</b> Контроль за соблюдением требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	<p><b><i>Обучающийся должен иметь практический опыт:</i></b>  <i>контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</i></p> <p>- Ознакомление с организационно-правовой деятельностью предприятия;            - работа на весоизмерительном оборудовании в соответствии с техническими паспортами            - работа с поверочными средствами измерений: графиками поверки; средствами измерения, подлежащих поверке; поверочными схемами; средствами поверки и калибровки, эталонной базы, порядком проведения поверки, методами поверки;            - документальное оформление результатов поверки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поверительных клейм, свидетельств</li> <li>• анализ эффективности использования единиц, средств измерения и заключения договоров.</li> <li>• анализ методов измерений, применяемых на предприятиях общественного питания.</li> <li>• анализ работы по организации поверки Си.</li> </ul>	<b>24</b>
Тема № 2. Использование средств стандартизации и	<p><b><i>Обучающийся должен иметь практический опыт:</i></b>  <i>контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</i></p>	<b>30</b>

<p>организация государственного контроля за соблюдением требований технических регламентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с технической и технологической документацией, применяемых на предприятиях о.п.;</li> <li>- анализ структуры стандартов разных категорий;</li> <li>- выявления отличий НД по ГСС в зависимости от уровневых систем;</li> <li>- участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач;</li> <li>- участие в порядке формирования нормативной базы центра.</li> <li>- использование правовой базы стандартизации;</li> <li>- участие в порядке осуществления Государственного контроля(надзора) за соблюдением требований технических регламентов.</li> <li>- участие в организации проведения сертификации согласно правил: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Заполнение заявки;</li> <li>- Выбор схемы;</li> <li>- Подбор документов;</li> <li>- Проведение испытаний;</li> <li>- Получение сертификата</li> </ul> </li> <li>- участие в проведении сертификации СМК предприятий и организации.</li> <li>- участие в аккредитации испытательной лаборатории</li> <li>- работа со схемами сертификации, используемых на предприятиях общественного питания;</li> <li>- контроль качества обслуживания посетителей;</li> <li>- определение типа и класса предприятий общественного питания;</li> <li>- Составление технологических карт, технико - технологических карт и СТП.</li> <li>- Сбор данных о назначенной для изучения продукции (услуге): технических условий на производство продукции (оказание услуги); технических регламентов, стандартов, договоров, устанавливающих требования к продукции (услуге);</li> <li>- расчёт экономической эффективности стандартизации;</li> <li>- Анализ работы по организации Государственного контроля за соблюдением обязательных требований ТР</li> <li>- Анализ пригодности стандартов и технических регламентов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.</li> <li>- Анализ соблюдения правил проведения сертификации</li> <li>Сбор статистических данных результатов контроля качества продукции (услуги);</li> <li>протоколов испытания продукции (услуги) и актов по результатам работы комиссий;</li> <li>сертификатов на сырье и приобретаемые полуфабрикаты (исходные материалы);</li> <li>заклучения (сертификатов) санитарно-эпидемиологических, пожарных и экологических служб.</li> <li>- определение типа и класса предприятий общественного питания.</li> </ul>	
--	--	--

	-оценка соответствия фактического уровня качества услуг конкретного предприятия установленным требованиям: (по обязательным требованиям: безопасности, охраны окружающей среды, функциональной пригодности, социальному назначению, эргономике, технологичности, эстетики, наличию медицинских книжек).	<b>2</b>
Тема №3 Производственный контроль продукции в организациях общественного питания	<b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b> участия в проведении производственного контроля качества продукции в организациях общественного питания;  контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;	<b>24</b>
	Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг на П.О.П.: входного, операционного, приемочного -Проведение бракеража готовой продукции и заполнение соответствующей НД (заполнение бракеражного журнала); -Идентификация готовой продукции П.О.П. в соответствии с нормативной технологической документацией (технологические карты, технико-технологические карты, калькуляционные карты)(алкогольных напитков, кулинарной продукции.	
Тема № 4. Контроль качества услуг общественного питания	<b>Обучающийся должен иметь практический опыт:</b> участия в проведении производственного контроля качества услуг в организациях общественного питания;  контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;	<b>30</b>
	-работа с различными видами и средствами фальсификации услуг ПОП. –проведение фальсификации продукции органолептическим и измерительным методами испытаний.  -составление плана мероприятий по предотвращению фальсификации с видами ответственности за фальсификацию по Федеральным законам.  Дифференцированный зачет.	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика обучающихся осуществляется на предприятиях общественного питания. Своевременно издаются приказы о проведении производственной практики, договора, отзывы руководителей практики, отчёты о прохождении учебной практики. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся.

### 4.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Производственные цеха, Холодный цех, Складские помещения, Отдел сбыта	Весоизмерительное оборудование	Технические паспорта Таблицы перевода систем единиц
Администрация, Отдел реализации, Юридический отдел	-	Нормативно-техническая документация: технические регламенты, стандарты, ТУ, сертификаты

### 4.3. Информационное обеспечение обучения.

#### Основные источники:

1. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие/Дехтярь Г. М. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 154 с.: 60x88 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-44-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/537788>
2. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибир.: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548142>

#### Дополнительная литература:



Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 415 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/560216>

#### Журналы:

- 1.«Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>
- 2.«Современный ресторан» . Режим доступа: <https://issuu.com>
- 3.« Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Уметь:</b> контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. <b>ПК 4.1</b>	-владение знаниями и умениями проведения контроля за соблюдением требований нормативных документов и последовательности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	-Анализ отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
<b>Уметь:</b> проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. <b>ПК 4.2</b>	- знание нормативно – правовой базы проведения производственного контроля в организациях общественного питания.  -соблюдение последовательности методики производственного контроля продукции в организациях общественного питания.	- анализ результатов отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.
<b>Уметь:</b> Проводить контроль качества услуг общественного питания. <b>ПК 4.3</b>	-владение знаниями и умениями проведения контроля качества услуг общественного питания.	- анализ результатов отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	

**6. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики** - осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла и экспертной комиссией в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по профессии. Формы и методы контроля определяются образовательным учреждением.

Производственная практика является последним этапом изучения профессионального модуля и завершается выполнением обучающимся практической квалификационной работы по виду деятельности.

Освоение программы производственной практики завершается выполнением выпускной практической квалификационной работой по профессии, которая должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.