

Приложение 3.3.26.
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

УП. 04. УЧЕБНОЙ 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

Т.М.Ермакова
28 08 2017г

Разработчик:

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

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

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

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 учебной 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.

Задачами учебной практики являются:

-формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания для освоения специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов : осуществление контроля за качеством продукции и предоставляемых услуг, соблюдением установленных требований, нормативных., технических и технологических документов, исполнительской дисциплины персонала, правил санитарии и гигиены, охраны труда и идентификация и выявление фальсификации услуг общественного питания, разработка мер предупреждения правил, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 36 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
--	-------------------------------	-------------

ПМ 04		
Обучающийся должен иметь практический опыт :		
<ul style="list-style-type: none"> • 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; 		
Тема № 1. Контроль за соблюдением требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	-Работа по ознакомлению деятельности метрологической службы со структурой стандартов разных видов, метрологического оборудования и приборов для поверки весоизмерительного оборудования и средств измерений, применяемых в предприятиях общественного питания; установление наличия поверочных клейм; -участие в проведении поверки средств измерения метрологической службой.	6
Тема № 2. Использование средств стандартизации и организация государственного контроля за соблюдением требований технических регламентов	- анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества на соответствие требованиям ГОСТ ; -Использование нормативов Общероссийских классификаторов продукции, действующих технических регламентов , применяемых в предприятиях общественного питания; -работа с сертификатами и декларациями соответствия на продукцию и виды услуг П.О.П.	12
Тема №3 Производственный контроль продукции в организациях общественного питания	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)	6
Тема № 4. Контроль качества услуг общественного питания.	Установление соответствия услуг общественного питания ГОСТ Р 50764-95 «Услуги О.П.. Общие требования» и требованиям СанПиН к качеству обслуживания. Анализ соблюдения федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания Использование методов фальсификации при производственном контроле и разработка мероприятий по предотвращению фальсификации Дифференцированный зачет.	12
Всего часов		36

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на базе предприятиях общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

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. - Новоси�.: 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>

3. 3. Общие требования к организации учебной практики

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>Уметь: контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции</p>	<p>-владение знаниями и умениями проведения контроля за соблюдением требований нормативных документов и последовательности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<p>-Анализ отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>

и оказании услуг. ПК 4.1		
<p>Уметь: проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. ПК 4.2</p>	<p>- знание нормативно – правовой базы проведения производственного контроля в организациях общественного питания.</p> <p>-соблюдение последовательности методики производственного контроля продукции в организациях общественного питания.</p>	<p>- анализ отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
<p>Уметь: Проводить контроль качества услуг общественного питания. ПК 4.3</p>	<p>-владение знаниями и умениями проведения контроля качества услуг общественного питания.</p>	<p>- анализ отчета; - решение ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p>
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет

