

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 № 32672); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

1.1 Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Менеджер и основного вида деятельности ВД.4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.4 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Практический опыт: ПО.1 контроля соблюдения требований нормативных документов наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; Умения: У.1 анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; У.2 работать с нормативно-правовой базой;
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Практический опыт: ПО.2 участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; Умения: У.3 пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; У.4 проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Практический опыт: ПО.3 контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие Умения: 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;
--	--

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявлять интерес к будущей профессии
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбирать методы и способы решения профессиональных задач; - контролировать качество выполнения профессиональных задач.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- выбирать решения в учебной и профессиональной деятельности; - принимать ответственность за результаты
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- применять действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 36 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

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

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Прохождение инструктажа по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> - пройти инструктаж по охране труда; - пройти вводный инструктаж на рабочем месте; - изучить правила пожарной безопасности 	6	ПО.1, У.2
Задание 2. Определение правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия	- определить правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия в предприятии общественного питания	6	ПО.1, У.1, У.2
Задание 3. Определение качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в определении качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - принять участие в заполнение бракеражного журнала предприятия общественного питания 	6	ПО.1, У.2, У.3, У.5
Задание 4. Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в идентификации продукции и услуг общественного питания, - предложить меры по предотвращению фальсификации; 	6	ПО.2, У.6

фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации			
Задание 5. Применение изученных основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначения, видов, подвидов, средств, методов, нормативно- правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятий, видов, критериев, показателей и методов идентификации на практике.	- проверить правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - проверить наличие и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие	6	ПО.1, ПО.3, У.2, У.4
Задание 6. Оформление и защита отчета по практике	- составить отчет по проведенной работе с документами предприятия; - подготовиться к защите отчета	6	ПО.3, У.2
	ИТОГО	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габа Н. Д., Жаркова Т. В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова- 2 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2018. - 256с

2. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 13-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с.

3. Поздняковский, В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В.М. Поздняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/824. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/925846>

Дополнительные источники:

1 Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального

образования / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07981-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442309>

2 Горбашко, Е. А. Управление качеством: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9938-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/451283>

3 Мезенцева, Г.В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие / Г.В. Мезенцева. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-377-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117819>

4 Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 172 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10556-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456738>

5 Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник для среднего профессионального образования / Е. Ю. Райкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11367-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445148>

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184 – ФЗ О техническом регулировании (с дополнениями и изменениями в редакции федеральных законов от 09.05.2005 № 45-ФЗ; от 01.05.2007 № 65-ФЗ; от 01.12.2007 № 309-ФЗ; от 23.07.2008 № 160-ФЗ; от 18.07.2009 № 189-ФЗ; от 23.11.2009 № 261-ФЗ; от 30.12.2009 № 384-ФЗ; от 30.12.2009 № 385-ФЗ; от 28.09.2010 № 243-ФЗ) – 35 с.

2. ФЗ О защите прав потребителей / от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен. от 09.01.99, №2-ФЗ.

3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов / от 02.01.00 № 29-ФЗ.

4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения / от 30.03.01, №52-ФЗ.

5. Правила продажи алкогольной продукции. Утв.Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987.

6. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 № 389.

7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

8. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

9. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

10. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

11. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

13. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

14. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М, 2002.

15. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

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

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. Практический опыт: ПО.1 контроля соблюдения требований нормативных документов наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; Умения: У.1 анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; У.2 работать с нормативно-правовой базой;</p>	<p>- производит контроль соблюдения требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг; - умеет работать с нормативно-правовой базой; - пользуется измерительными приборами и приспособлениями; - демонстрирует сформированность у него компетенции</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. Практический опыт: ПО.2 участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг</p>	<p>- анализирует структуру стандартов разных категорий и видов, выбирает номенклатуру показателей качества; - проверяет правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - демонстрирует</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по</p>

в организациях общественного питания; Умения: У.3 пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; У.4 проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;	сформированность у него компетенции	производственной практике (по профилю специальности) – аттестационный лист
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания. Практический опыт: ПО.3 контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие Умения: 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;	- идентифицирует продукцию и услуги общественного питания, умеет распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; - демонстрирует сформированность у него компетенции	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности) – аттестационный лист

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - проявляет к ней устойчивый интерес	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	– организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)

и качество	качество	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	– соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)