

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
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

Рабочая программа УП.04.01 Учебная практика 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания является частью основной 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 у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного 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 УП.04.01 Учебная практика:

Всего - 36 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием банкетного зала.

Оборудование банкетного зала:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

3.2. Требования к реализации программы по практике

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).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. 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.znaniy.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/824. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

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

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение 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 ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

| Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям | Основные показатели оценки результата | Формы контроля |
|---|---|---|
| <p>ПК 4.1.</p> <p>Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля соблюдения требований нормативных документов наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <p>У.2 работать с нормативно-правовой базой;</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> |
| <p>ПК 4.2.</p> <p>Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 пользоваться</p> | <ul style="list-style-type: none"> - анализирует структуру стандартов разных категорий и видов, выбирает номенклатуру показателей качества; - проверяет правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - демонстрирует сформированность у него компетенции | <p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> |

| | | |
|---|--|--|
| измерительными приборами и приспособлениями; У.4 проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; | | |
| <p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p> <p>Практический опыт: ПО.3 контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие</p> <p>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;</p> | <p>- идентифицирует продукцию и услуги общественного питания, умеет распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p>- демонстрирует сформированность у него компетенции</p> | <p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> |

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики 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 | <p>– понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</p> <p>- проявляет к ней устойчивый интерес</p> | – наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | – организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество | – наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики |
| 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 1-6 в период прохождения учебной практики |

| | | |
|---|--|---|
| 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 учебной практики |
|---|--|---|