

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель





« 07 » октября 20 14 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ
ДОКУМЕНТ
С.С. Шаров

« 07 » октября 20 14 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск

20 14

Согласовано  Г. В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): «Организация питания в организациях общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Рабочая программа производственной практики может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки работников в области общественного питания.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Цель производственной практики:

- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков оперативного планирования работы производства и контроля осуществления технологического процесса производства
- принятие участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

Задачи производственной практики:

- формирование умений анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся проводить контроль качества услуг общественного питания.

2. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП СПО

В современных условиях категория «качество» приобретает особое значение для успешной деятельности предприятия и повышения эффективности производства.

Основной задачей любой организации является обеспечение качества не только продукции (услуги), но и процессов.

Качество продукции и услуг общественного питания определяется действием многих случайных, локальных, внешних и субъективных факторов. Для предупреждения влияния этих факторов на уровень качества необходима система управления качеством. При этом нужны не отдельные разрозненные и эпизодические усилия, а совокупность мер постоянного воздействия на процесс создания продукта с целью поддержания соответствующего уровня качества.

Все это и объясняет логическую и содержательно-методическую взаимосвязи данной практики с освоением двух модулей ПМ. 01 «Организация питания в организациях общественного питания» и ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Данная производственная практика базируется на освоении следующих МДК профессионального цикла:

- МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания;
- МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия;
- МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Изучение разделов и тем, перечисленных МДК, должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на производственной практике.

В результате изучения МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания и МДК 04.01. Стандартизация, метрология и

подтверждение соответствия МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания, необходимых для освоения данной практики студенты должны **уметь:**

- использовать нормативные и технологические документы;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- 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;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

3. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ - по профилю специальности, на организованных рабочих местах предприятий, организаций общественного питания по профилю подготовки.

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в шестом семестре, концентрированно, после изучения теоретической части МДК соответствующих модулей, на организованных рабочих местах в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности (ВПД) «Организация питания в организациях общественного питания», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», и составляющих их профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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,

а также общих компетенций (ОК), формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом:

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

иметь практический опыт:

- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а так же эффективного их использования;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- 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;

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики для групп на базе основного общего образования, срок обучения 3 года 10 месяцев составляет 72 часа, в т.ч.:

ПП 01.02 – производственная практика **Раздел 3. Организация и технология отрасли – 36 часов;**

ПП 04.01 производственная практика - **36 часов.**

6.1. Тематический план программы производственной практики (на 2013- 2014 учебный год (группа ООП-301))

№ п/п	ПМ	Профессиональные компетенции (ПК)	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
			семестр	трудоемкость (в часах)
1	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа. ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	6 сем.	36
2	ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»	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.	6 сем.	36
ИТОГО				72

6.2. Содержание производственной практики

№ п/п	Наименование разделов и тем ПП	Виды учебной работы на практике	трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
	ПП 01.02			
1	Тема 1. Вводное занятие.	Ознакомление с предприятием. Требования охраны труда и техники безопасности. Правила внутреннего распорядка.	6	Проведение, закрепление и документальное оформление инструктажей по ТБ и ОТ
2	Тема 2. Оперативное планирование работы производства.	Изучение производственной структуры предприятия и действующих в нем правил оперативного планирования производства.	6	Экспертная оценка выполнения видов работ и индивидуальных заданий на производственной практике.
3	Тема 3. Анализ эффективного использования необходимых для выполнения заказов ресурсов.	Ознакомление с содержанием основных нормативных и технологических документов на предприятии или в организации по месту прохождения практики, регламентирующих технологический и	6	Экспертная оценка выполненных работ по заполнению