

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

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель


Директор колледжа
Котляковская Е.Р.

« 07 » *октября* 20 *14* г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИТК СахГУ

С.С. Шаров


« 07 » *октября* 20 *14* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ 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*

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (приказ Минобрнауки РФ от 07.05.2014г. № 465, зарегистрирован в Минюсте РФ 11.06.2014г. № 32672)

Разработчик(и):

Осипенко Г.В., зав. отделением общественного питания
ПТБ колл. ГУ.

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 2 от «04» окт 014г.
Председатель ПЦК

Н. П. Скорик

Согласовано Г. В. Осипенко 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