


СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)


«31» _____ 2015 г.
«УТВЕРЖДАЮ»
Директор колледжа

Чайковский В.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**По производственной практике
по профессиональному модулю ПМ 04**

«Контроль качества продукции и услуг общественного питания »

По специальности **100114.**

Организация обслуживания в общественном питании

Волгоград

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:
ПК 2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания

ПК 3. Проводить контроль качества услуг общественного питания
и приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности _ Менеджер

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:
иметь практический опыт:

участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

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:

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

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ ВКРСиТ и аттестационный лист, установленной ГБОУ ВКРСиТ формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;

- приказ о распределении студентов по базам практики;
В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:
- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 6 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики является ООО «Столия».

(место проведения практики)

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

2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)

и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	1
в том числе:	
Практическая работа	3
Выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	2
Итоговая аттестация	1

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Ознакомление с техникой безопасности на рабочем месте	1	
Раздел I	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания и контроль качества услуг общественного питания		
	Практическая работа		
	1 Проведение бракеража кулинарной продукции, заполнение бракеражного журнала	2	4
Тема 1.2	<i>Содержание учебного материала</i>		
Фальсификация товаров, для производства кулинарной продукции	Практическая работа	1	
	Обнаружение фальсифицированных товаров, для производства кулинарной продукции и выявление дефектов кулинарной продукции		3
Тема 1.3	<i>Содержание учебного материала</i>		
идентификации услуг общественного питания	Практическая работа	1	
	Порядок проведения идентификации услуг общественного питания - порядок уничтожения фальсифицированных товаров		3
Выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Выполнение работы в должности администратора зала, контроль за качеством отпускаемой продукции посетителям	1	
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ ВКРСиГ.	1	4
	всего	6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)
- 6/2(2) – (6 - всего, 2 – лабораторные работы, 2 – экскурсии)

3. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;

лаборатории химии (физколлоидной и аналитической).

Оборудование учебного кабинета:

Весы грубого взвешивания, теххимические, аналитические, метрологические, торсионные, электронные. Термометры для измерения температуры сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Государственные стандарты регламентирующие качество продукции, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Образцы международной системы СИ, технологические карты технико – технологические карты. Приборы для определения плотности (ареометры).

Оборудование лаборатории химии:

Лабораторные столы с набором посуды и оборудования для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- графопроектор с экраном;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ГОСТР 53105 – 2008 г. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Москва. Стандарт информ 2009г.
2. ГОСТР 50763 - 2007 Услуги общественного питания. Кулинарная продукция реализуемая населению. Москва стандартинформ 2009г.
3. Кошевой И.П. А.А. Канке. Метрология , стандартизация, сертификация. ИД « Форум». инфра. Москва 2012г.
4. Мишин В.М.. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. Москва 2014г
5. И.М. Лифиц. Основы стандартизации, метрологи и сертификации. Москва 2014г.
5. Яблонский О.П. Иванова В.А. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. Ростов на дону « Феникс» 2011г.
6. Закон РФ « Об обеспечении единства измерений в РФ». Москва 2012г

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон о техническом регулировании в РФ. Москва 2003г.
2. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Москва 2006г.
3. Закон РФ « О защите прав потребителей». Москва 1996г.
4. Л.А Радченко. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. Ростов на дону « Феникс»2005г.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение **ПМ .04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

- и общепрофессиональных дисциплин: ОП. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП . Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП Техническое оснащение и организация рабочего места.

Занятия теоретического цикла носят практико- ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или компьютерном классе и учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. Занятия могут проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующего производства.

Для освоения профессиональной деятельности первые занятия планируется, проводить в учебной лаборатории оснащенной мультимедийным оборудованием и натуральными образцами круп, бобовых, макаронных изделий, молоком, жирами, яйцом, творогом, мукой. Занятия по дисциплине ОП.02. Техническое оснащение и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, чтобы способствовать индивидуализации и повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов, блюд.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели обеспечивающие преподавание **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и общепрофессиональные дисциплины: ОП.01, ОП.02, ОП.03 должны иметь профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современным мультимедийным средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции общественного питания, знакомится с новыми видами сырья, технологиями, новым оборудованием. Иметь высшее образование с опытом работы и среднее профессиональное образование в отрасли и опыт работы не менее 3 лет. Мастера производственного обучения 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 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений, контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий..

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
---------------------	----------------------------------

(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
<p>Уметь: Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ</p> <p>Знать: Основные понятия метрологии, международную систему СИ, семь основных единиц, дополнительные и производные, правила поверки, калибровки средств измерений. Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.</p> <p>Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов, оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.</p> <p>Знать: задачи стандартизации и экономическую эффективность, основные положения систем (комплексов), общетехнических и организационно-методических стандартов</p> <p>Уметь : использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p>Знать : формы подтверждения соответствия, основные положения систем и комплексов. сертификацию продовольственного сырья, формы сертификации</p> <p>Уметь:</p>	<p>Наблюдение за проведением измерений системных единиц на практическом занятии</p> <p>- тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>-Проверка результатов применения нормативных документов в практической деятельности, правильность оформления нормативных документов</p> <p>Тестовый контроль; Оценка результатов по заполнению нормативных документов и результатам изучения нормативно — технической документации, экономической эффективности стандартизации</p> <p>Наблюдение за составлением и заполнением нормативных документов на практическом занятии</p> <p>-Тестовый контроль, по определению качества продукции и проведению форм подтверждения соответствия продукции. Порядок проведения сертификации продукции.</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы; Наблюдение за ходом выполнения</p>

<p>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p>Знать: способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p>	<p>практической работы</p> <p>Тестирование.</p>
---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении кредитных операций Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении кредитных операций	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной

		практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность и широта осуществления кредитных операций с использованием общего и специализированного программного обеспечения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной

повышение квалификации		практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учётом межкультурных и этнических различий	Использование приёмов межличностного общения в процессе обучения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 11. Знать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике