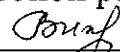


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 С.П. Вихрова

« 31 » августа 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НГТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Кравченко С.В. *методист УМО*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи учебной и производственной практики	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	5
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ учебной и производственной программы	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	11
4.2 Информационное обеспечение обучения	11
4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса	12
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
ПРИЛОЖЕНИЕ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Цель и задачи учебной и производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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;

уметь:

- 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:

- 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной и производственной практики является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК4.1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1 Тематический план учебной практики

ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
	ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	36	<p>- анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества;</p> <p>- идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации;</p>	<p>Тема 1.1. Основы технического регулирования и государственной стандартизации в РФ.</p> <p>Тема 1.2. Методы и системы стандартизации. Документы в области стандартизации.</p>	6
			<p>- изучение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначения, видов, подвидов, средств, методов, нормативно-правовой базы</p>	<p>Тема 1.3. Основные положения в области метрологии. Основы измерений.</p> <p>Тема 1.4. Техническое регулирование и метрологическое обеспечение.</p>	6

Тематический план производственной практики ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Наименование разделов	Содержание и виды работ	Кол-во часов	Кол-во дней
Раздел 1 Показатели качества	Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества. Работа с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений.	18	3
Раздел 2. Сертификаты и декларации соответствия	Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.	18	
Раздел 3. Фальсификации продукции общественного питания	Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации. Методы контроля	12	2
Раздел 4. Способы обнаружения фальсификации в предприятии питания	Изучение 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. Изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствий и предложение мер по ее предупреждению. Заполнение документов.	24	4
ВСЕГО		72	12
Форма аттестации экзамен квалификационный			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предполагает наличие учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для мела;
- раздвижная демонстрационная система,
- флип-чарт,
- информационный стенд с демонстрационной системой;
- опорные таблицы, схемы;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
- нормативные и правовые документы.

Технические средства обучения:

- интерактивный комплекс,
- телевизор, DVD-плеер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

4.2 Информационное обеспечение обучения нормативно – правовые акты

1.Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=196382#0>

2.Федеральный закон РФ от 26.06.2008 №102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=182748#0>

3.Федеральный закон от 21.07.2014 N 254-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений»

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=182748#0> / © КонсультантПлюс

4.Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"

<http://ivo.garant.ru/#/document/71108018/paragraph/1:0>

основные источники:

1.Зорин, В. А. Контроль качества продукции и услуг [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2013. - 89 с.

2.Качурина Т. А. Метрология и стандартизация : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. - М. : Изд. центр "Академия", 2013. - 128 с.

3.Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 230 с.:

дополнительные источники:

1.Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник для бакалавров / И.М. Лифиц. - М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2013. - 411 с.

Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем

- www.consultant.ru;

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. <http://www.expert.ru> Электронная версия журнала «Эксперт»
3. www.potrebitel.ru. Электронная версия журнала «Потребитель. Экспертиза и тесты».
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием освоения профессионального модуля учебной практики «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является предшествование освоения учебных дисциплин Менеджмент, Правовое и Документационное обеспечение профессиональной деятельности, МДК 04. 01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

При реализации модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности), которая проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Реализуется производственная практика после окончания изучения всех разделов профессионального модуля.

Цели, задачи, форма проведения производственной практики, консультаций определена в программе практики образовательного учреждения.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах; учебная практика – в учебном баре, учебной лаборатории приготовления пищи.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной и производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме диф.зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.	- демонстрация выполнения проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг в соответствии с требованиями нормативных документов.	Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях. Практический контроль.
ПК4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- демонстрация бракеража готовой продукции.	Наблюдение за выполнением лабораторных работ по применению измерительных приборов.
ПК4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- демонстрация выполнение проведения производственного контроля услуг в общественном питании в соответствии с нормативными документами и ФЗ в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.	Наблюдение за работой студентов при выполнении лабораторных и практических занятий и оценка качества выполненного анализа по идентификации продукции. Экспертная оценка

		<p>выполненных работ по</p> <p>заполнению технологической документации в процессе</p> <p>решения ситуационных задач.</p>
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>- проявление интересов к будущей профессии, точность аргументации и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- способность проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах и т.д.;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам учебной практики.</p>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и в процессе учебной практики. Оценка решения ситуационных задач.
ОК2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей.	Наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы.
ОК3 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении	Мониторинг и рейтинг выполнения работ

ответственность.	производственного контроля на предприятии общественного питания.	на учебной и производственной практике.
ОК10 соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- правильность применения нормативных документов по качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	Наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

**ОТЧЕТ
по производственной практике**

ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»
МДК 04. 01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия,
МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

(Ф.И.О. полностью)

очного отделения _____ курса _____ группы _____

Сроки прохождения с «__» _____ 201__ по «__» _____ 201__

База практики _____

Руководитель практики от
техникума

_____ Ф.И.О.

Руководитель практики от
предприятия

_____ (должность, ф.и.о.)

М.П.

