

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**ПРОГРАММА**

**ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**  
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация  
обслуживания в общественном питании

Разработчик: Панова Л.В., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном в части освоения квалификаций: Менеджер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

## **2. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## **3. Требования к результатам производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики по ВПД Контроль качества продукции и услуг общественного питания обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции оказании услуг.
	ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика - дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.

## 2. Содержание производственной практики

код ПК	Производственная практика					
	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции оказании услуг.	Участие в контроле за соблюдением требований нормативных документов	10	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Изучение нормативных документов: ГОСТ 31985-2013 ГОСТ Р 50763-95
		Участие в контроле за наличием поверенных средств измерения.	10	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков контроля за наличием поверенных средств измерения.
		Участие в контроле за правильностью проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг	10	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков контроля за правильностью проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг
		Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях.	12	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Отработка навыков работы с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Участие в проведении производственного контроля качества продукции	11	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Определение органолептических показателей холодных блюд и закусок в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.
			11	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Определение органолептических показателей первых блюд в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.
			11	Концентрированно,	3	Определение органолептических

				предприятия общественного питания		показателей вторых блюд в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.
		Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства.	11	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Знакомство с порядком применения методов оценки качества продукции в условиях производства
		Участие в идентификации и фальсификации продукции	11	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Отработка навыков в идентификации и фальсификации продукции
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков контроля качества услуг на предприятии общественного питания.
		Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков отработки процесса проведения сертификации продукции на предприятиях
		Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Отработка в оформлении подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого</b>	<b>108</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания предполагает наличие предприятий общественного питания г.о. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Каждый студент должен иметь:

- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики.