

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



ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара, 2020

Программа учебной практики 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 учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 6
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной 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 питании в части освоения квалификаций: Менеджер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

3. Требования к результатам учебной практики:

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

ВПД	Профессиональные компетенции
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:

Учебная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

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

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

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
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 учебной практики

Учебная практика						
код ПК	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	Ознакомление с видом, типом и классом предприятия.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Дать характеристику предприятию общественного питания.
		Анализировать структуру стандартов разных категорий и видов	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков анализа структуры стандартов разных категорий и видов.
		Выбор номенклатуры показателей качества	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков в выборе номенклатуры показателей качества
		Работа с нормативно-правовой базой.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков работы с нормативно – правовой базой
		Использование измерительных приборов и приспособлений	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков использования измерительных приборов и приспособлений
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков контроля качества продукции и услуг общественного питания

		Идентификация продукции общественного питания.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков идентификации продукции общественного питания
		Идентификация услуг общественного питания.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков идентификации услуг общественного питания
		Распознавание фальсификации продукции и услуг общественного питания.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков распознавания фальсификации продукции и услуг общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия.	7	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков в проверке правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия.
		Дифференцированный зачет	1			
Итого			72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания предполагает наличие предприятий общественного питания г. 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 по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики.