



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики производственная

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

факультет туристского сервиса

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

квалификация менеджер

Общая трудоемкость <i>(в академических часах)</i>	144 час.
в т.ч. самостоятельных	24 час.
Форма промежуточной аттестации Зачет по практике	<u>5</u> семестр



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 9

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича
на кафедре гостиничного дела

факультета туризма и гостеприимства

Составитель программы практики
И.Б. Ненашева

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от «30» августа 2016г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

Программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: контроль качества продукции и услуг общественного питания.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: производственная (по профилю специальности)

Способ: выездная (на базе предприятия),

Форма проведения: в составе учебной группы

3. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Производственная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта.

4. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

По виду профессиональной деятельности 4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

владеть практическим опытом:

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 и 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.

5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Результатами обучения при прохождении практики является освоение профессиональных компетенций:

вид профессиональной деятельности	код	наименование результатов практики
контроль качества продукции и услуг общественного питания.	ПК 4.1	Способность контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
	ПК 4.2	Умение проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания..
	ПК 4.3	Умение проводить контроль качества услуг общественного питания.

6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
		Практическая работа на производстве	Самостоятельная работа		
1	Определение органолептических показателей продукции в	18	6	ПК 4.1	Экспертная оценка Заполнение документации



	соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве. Работа с ГОСТами, СанПиНами нормативной и технологической документацией.				
2	Знакомство с порядком применения методов оценки качества продукции в условиях производства.	18		ПК 4.2	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.
3	Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятии.	18	6	ПК 4.2	Заполнение таблицы «Средства и методы измерений».
4	Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях.	12		ПК 4.2	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.
5	Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата.	12	4	ПК 4.2	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
6	Осуществление контроля качества продукции на предприятии.	18		ПК 4.2	Экспертная оценка
7	Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания.	18		ПК 4.3	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
10	Проведение идентификации сырья на производстве.	12		ПК 4.3	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
11	Контроль правильности проведения технологического процесса на производстве.	18	8	ПК 4.3	Подготовка реферата по теме «Фальсификация продукции общественного питания».

7. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация и руководство практикой осуществляются в соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы



«Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», которым определяются права и обязанности обучающихся, функции руководителей практики от института и от предприятия.

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики:

ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание: классификация предприятий»

ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения»

ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»,

ГОСТ Р 50747-94 «Общественное питание. Термины и определения».

1. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие. Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.: лл.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Руконт, 2011. – Электронный учебник.

3. Введение в технологию продуктов питания: учебное пособие для бакалавров / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. – СПб.: Троицкий мост, 2012 – 120 с.: лл.

Журнал «ProОтель».

Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».

Журнал «Турифо». Архив публикаций. <http://tourinfo.ru/about/history/num/954/>

Журнал «Пять звезд». Гостиничный бизнес.

Журнал «Современный Отель».

<http://www.NoReCa.ru> – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса

<http://www.MosHotel.ru> – официальный интернет-ресурс Комитета по внешнеэкономической деятельности города Москвы для профессионалов гостиничной отрасли

<http://moscomtour.mos.ru> – официальный сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

<http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ

<http://www.ProHotel.ru> – информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, последних новостей про гостиницы Москвы, России и всего мира, являющийся первой интернет-энциклопедией про гостиничный бизнес

<http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm>

<http://www.Next-Stop.ru> – спутник гостиничного бизнеса

7.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

– Fidelio7.11 – система автоматизации службы приема и размещения туристов в гостинице;

– Эдельвейс – программа автоматизации гостиниц;

– Lodging Touch – информационная гостиничная система;



7.3. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики:

Практика проводится в ресторане гостиничного комплекса или в гостиницы Москвы, полностью отвечающем отраслевым нормативным требованиям.

У ресторана должны присутствовать необходимые элементы фирменного стиля - вывеска на входе, фирменные обложки, меню, приглашения, подарочные сертификаты. Ресторан должен иметь барную стойку. Основная оказываемая услуга - услуга питания, применяется обслуживание официантами. А также

- мебель, набор столовой посуды, набор столовых приборов, набор столового белья, предметы для декорирования зала, столов;

набор бланков технологической документации, технологическая документация предприятия, оборудования;

7.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов факультета туристского сервиса в период производственной практики по модулю ПМ.01. Изд. МГИИТ, 2014


8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ



8.1. Форма отчетности по практике: зачет

8.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Содержание задания, контрольные вопросы</i>	<i>Критерии оценки</i>
ПК 4.1	1. Перечислите стандарты в области общественного питания разных категорий и видов	точность анализа структуры стандартов в области общественного питания разных категорий и видов
	2. Номенклатурные документы показателей качества продукции и услуг общественного питания	выбор номенклатуры показателей качества продукции и услуг общественного питания
	3. Нормативная и правовая база контроля качества	полнота соблюдения нормативно-правовой базы в рабочем процессе
	4. Способы измерений	точность применения различных способов измерений с использованием поверенных средств измерений
ПК 4.2	5. Классификация видов контроля качества. Примеры.	полнота соблюдения порядка и периодичности проведения производственного контроля
	6. Контроль, несоответствие, предупреждающие и корректирующие действия	точность и грамотность применения контрольно-измерительных приборов в технологическом процессе
ПК 4.3	7. Состав документа на технологию контроля. Нормативная и правовая база контроля качества	точность выбора методов контроля и оценки показателей качества услуг общественного питания в соответствии с нормативной документацией
	8. Идентифицируемость и прослеживаемость объекта Показатели качества услуги.	точность идентификации продукции и услуг общественного питания
	9. Фальсификация и ее виды. Пример.	правильность применения методов распознавания фальсификации продукции
	10. Контрольная карта, Пример.	точность и грамотность

	Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования города Москвы МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА	СМК МГИИТ ГД.0.30.08.2016
		Лист 9 из 9

	11. Контрольный листок. Пример.	оформления технологической документации (квитанции, наряды, паспорта заказов и т.д.)
--	---------------------------------	--

Оценка «Зачтено» выставляется в случае верного ответа на три вопроса (по одному из каждого раздела), или при незначительных недочетах при демонстрации практических навыков.

Оценка «Не зачтено» выставляется в случае неверных ответов на два или три вопроса.