**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** практики

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**Для программы подготовки специалистов по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**Тула 2018 год**

# 1.Требования к оформлению отчета

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (путевка, договор); материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке

| **№****п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Титульный лист  | Шаблон в приложении 1. |
|  | Внутренняя опись документов, находящихся в деле | Шаблон в приложении 2. |
|  | Индивидуальный план проведения практики | Шаблон в приложении 3. Разрабатывается практикантом в соответствии с заданиями по практике, утверждается руководителем практики в первую неделю практики. |
|  | Характеристика на практиканта  | Шаблон в приложении 4.Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью. |
|  | Аттестационный лист | Шаблон в приложении 4.Пишется на бланке организации. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью. |
|  | Отчет о выполнении заданий по производственной практике | Шаблон в приложении 5.Таблица содержания практики.Пишется практикантом. Отчет является ответом на каждый пункт плана и сопровождается ссылками на приложения. |
|  | Сводная ведомость оценки сформированности ПК | Шаблон в приложении 6.Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций является обязательной составной частью дневника по практике. Ведомость заполняется куратором практики предприятия/организации по окончанию практики. Отсутствие оценок в ведомости не позволит практиканту получить итоговую оценку по практике и тем самым он не будет допущен до дифференцированного зачёта по ПМ. |
|  | Приложения | Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложении делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную. |
|  | Дневник по практике | Шаблон в приложении 7.Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит куратор от предприятия/учреждения. |

**Перечень документов, прилагаемых к отчету:**

| **№****п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Договор с предприятием/организацией на прохождение практики. | Выдается ответственным за организацию практики (заведующим отделением/начальником учебно-производственных мастерских, зам. директора по УПР).  |
|  | Благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта. | Выдается на предприятии/организации. Прикладывается к отчету при его наличии.  |
|  | Анкета руководителя/куратора от предприятия. | Бланк анкеты выдается заведующим отделением. Анкета заполняется лично представителем (куратором) предприятия/организации, подписывается и заверяется печатью. |

**Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:
* от первого лица;
* оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
* поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1;
* отступ первой строки – 1 см;
* размер шрифта - 14;
* межстрочный интервал - 1,5;
* расположение номера страниц - сверху по центру;
* нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится;
* верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

1. Каждый отчет выполняется индивидуально.
2. Текст отчета должен занимать не менее 12 страниц.
3. Содержание отчета формируется в скоросшивателе (оформляется в соответствии с правилами сдачи дел в архив, содержит лист-заверитель).

**Содержание программы практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема | Содержание программы | Кол-водней |
| 1.Ознакомление с программойпрактики | Вводное занятие. Ознакомление с программой и графиком прохождения практики. Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность работ при прохождении практики. | 1 |
| 2.Характеристика предприятия общественного питания;  | Ознакомление с характеристиками предприятия:-местонахождение ,вид, тип и специализация предприятия;-организационно-правовая форма собственности предприятия-структура штата работников-состав помещений и техническая оснащённость предприятия общественного питания. | 2 |
| 3.Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. | Ознакомление с нормативной документацией на предприятии;-наличием поверенных средств измерения и правильности проведения измерений на предприятии. | 2 |
| 4.Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. | Ознакомление с методами контроля на предприятии:* Органолептический анализ продукции о.п. (бракераж).
* Требования к качеству продукции.
* Идентификация сырья, продуктов, готовой продукции и услуг общественного питания.
* Распознавание фальсификации сырья и продукции, предложение мер по ее предотвращению
 | 4 |
| 5.Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие продукции. | Ознакомление с нормативно-технологической документацией на продукцию в предприятии:* технологические карты;
* технико-технологические карты.
 | 4 |
|  | Дифференцированный зачёт | 2 |
| Итого |  | 15 |

**Министерство образования Тульской области**

 **Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**ОТЧЕТ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

|  |
| --- |
| **Студента (ки) гр. М- 1** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Организация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Руководитель практики А.Ю.Новиченкова**  |
| **Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

###

### ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ

### документов, находящихся в отчете

студента(ки) гр. М -1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование документа | страницы |
|  |  | 3 |
|  | Индивидуальный план |  |
|  | Характеристика |  |
|  | Аттестационный лист |  |
|  | Отчет о выполнении заданий практики |  |
|  | Сводная ведомость оценки сформированности ПК |  |
|  | Приложение № 1 |  |
|  | Приложение № 2 |  |
|  | Дневник по практике |  |

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

.

###

**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зам. Директора по УОП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А.Федотова

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную практику

 Профессионального модуля

**ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

 по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

(фамилия, имя, отчество)

**ТЕМА ЗАДАНИЯ**

Проводить контроль качества продукции и услуг общественного питания

**2018 год**

**ХАРАКТЕРИСТИКА СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество студента

 направление подготовки **ПМ 04** **«Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**  группа М - 1 курс 4 форма обучения очная с 17.12..2018 г. по 21.12.2018 прошел производственную практику в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (нужное подчеркнуть)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование | Степень проявления\*  |
| Проявлял(а) регулярно | Проявлял(а)эпизодически | Не проявлял(а) |
|  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |  |  |
|  | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |  |  |  |
|  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |  |  |
|  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |  |  |
|  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |  |
|  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |  |  |  |
|  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |  |  |  |
|  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |  |  |  |
|  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 под руководством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

 За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) владение общими компетенциями:

**\*** отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 П.М. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

АТ**ТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

студента-практиканта

(фамилия, имя, отчество студента)

направление подготовки  **ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»** группа М - 1 курс 4 форма обучения очная с 17.12..2018 г. по 21.12.2018 прошел(а) производственную практику в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Виды работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ\* |
| низкое | среднее | высокое |
|  | Ознакомление с предприятием общественного питания. |  |  |  |
|  | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. |  |  |  |
|  | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. |  |  |  |
|  | Проводить контроль качества услуг общественного питания. |  |  |  |

**\*** отметить знаком «+» в нужной графе

За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование компетенции (в соответствии с ФГОС по модулю) | Сформированность компетенции (элемента компетенции)\* |
| сформирована | не сформирована |
| Ознакомление с нормативной документацией на предприятии;-наличием поверенных средств измерения и правильности проведения измерений на предприятии. |  |  |
| Ознакомление с методами контроля на предприятии:* Органолептический анализ продукции о.п. (бракераж).
* Требования к качеству продукции.
* Идентификация сырья, продуктов, готовой продукции и услуг общественного питания.
* Распознавание фальсификации сырья и продукции, предложение мер по ее предотвращению
 |  |  |
| Ознакомление с нормативно-технологической документацией на продукцию в предприятии:* технологические карты;
* технико-технологические карты
 |  |  |
|  Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания |  |  |
|  Анализировать эффективность обслуживания потребителей |  |  |

 «+» в нужной графе

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 П.М. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

**ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**Задание 1. Ознакомление с программой практики.**

В первый день прохождения практики, я проходила инструктаж по технике безопасности и знакомилась с предприятием и его составляющими.

**Задание 2. Ознакомление с предприятием общественного питания**

Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, студентка группы М – 1 проходил(а) практику в

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(Далее в текстовой описательной форме даются ответы на каждый пункт задания по практике, в ходе текста указываются ссылки на приложения* (схема *организации, образцы документов, презентация и др.)*

**Вывод:**

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название ПК | Основные показатели оценки результата (ПК) | Оценказачтено/не зачтено |
| **ПК 4.1.** Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.  | Ознакомление с нормативной документацией на предприятии;-наличием поверенных средств измерения и правильности проведения измерений на предприятии. |  |
| **ПК 4.2.** Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  | Ознакомление с методами контроля на предприятии:* Органолептический анализ продукции о.п. (бракераж).
* Требования к качеству продукции.
* Идентификация сырья, продуктов, готовой продукции и услуг общественного питания.
* Распознавание фальсификации сырья и продукции, предложение мер по ее предотвращению
 |  |
| **ПК 4.3.** Проводить контроль качества услуг общественного питания:соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия;соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания  | Ознакомление с нормативно-технологической документацией на продукцию в предприятии:* технологические карты;
* технико-технологические карты.
 |  |

Куратор практики : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ю.Новиченкова

**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**ДНЕВНИК**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

 **по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

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

 Студента(ки) группы М - 1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, И.О.

 Куратор практики: А.Ю. Новиченкова

**Тула 2018**

**Внутренние страницы дневника по производственной практике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Виды выполняемой работы  | Подпись руководителя практики от организации |
| 06..12 | Ознакомление с программой практики |  |
| 17.12 | Характеристика предприятия общественного питания;  |  |
| 18.12 | Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. |  |
| 19.12 | Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. |  |
| 20.12 | Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие продукции. |  |
| 21.12 | Дифференцированный зачёт |  |

Подпись руководителя практики от ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_