

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)
Малышева Анастасия Александровна

Обучающийся на III курсе по специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование специальности

Группа МОП-31

успешно прошел (ла) производственную практику

ПП.04.01 Учебная практика
индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 36 часов с «13» апреля 2020 г. по «18» апреля 2020 г.

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
ТЕМА 1. Правовая и нормативная база	6
ТЕМА 2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	18
ТЕМА 3. Идентификация продукции и услуг общественного питания	12
Итого часов	36

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

4 (оценку) Хорошо (подпись)

3. База прохождения практики



Наименование Кафе «пицца Домино»

Предприятие (организация)
Руководитель практики от предприятия (организации)
ИП

Должность Шеф-повар
ФИО Никитина А.С

Подпись

Никитина А.С

Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО

преподаватель

Секерина Светлана Викторовна

Подпись



Дата « 18 » апреля

2020 г.

Министерство науки и высшего образования и Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Дневник **учебной практики (по профилю специальности)**

ПП.04.01 Учебная практика

Профессиональный модуль

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Студент(ка) III курса

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Группа МОП-31

Фамилия Малышева

Имя Анастасия

Отчество Александровна

Период проведения практики

с «13» апреля 2020 года по «18» апреля 2020 года

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

– Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

Учебная практика является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.10 «Организация обслуживания в общественном питании», в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Задачей практики является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин и совершенствование профессиональных умений и навыков приготовления кулинарной продукции массового спроса, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

№ задания	Наименование тем и содержание
1.	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
2.	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.
3.	Виды продукции в выпускаемые предприятием общественного питания: потребительского назначения (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).
4.	Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов.

	Контроль качества проведения технологического процесса приготовления блюд.
5.	Критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству и реализации продукции предприятиями, в том числе быстрого обслуживания.
6.	Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.



М.П. Институт
(печать организации)

«13» апреля 2020 год

Руководитель практики
от организации _____


(подпись)

Ознакомлен:
студент _____


(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Ивановича Алексея Сергеевича.

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись АИШ Дата 13.04.2020 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись АИШ Дата 13.04.2020 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись АИШ Дата 14.04.2020 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись АИШ Дата 17.04.2020 г.

Инструктаж получил (а)





(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись ИИ Дата 13.04.20

Подпись ИИ Дата 13.04.20

Подпись ИИ Дата 14.04.20

Подпись ИИ Дата 17.04.20

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации
13.04.2020	Изучила основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. (Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981-1983 гг., 1994г., 1996 г.; Сборник рецептур блюда и кулинарных изделий кухни народов России, 1992 г.)	отлично 
14.04.2020	Изучила дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Дефекты бывают: 1. Критические дефекты – это несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде. 2. Значительные дефекты – это несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя или окружающей среды. 3. Малозначительные дефекты – это несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров, в первую очередь на назначение, надежность и безопасность.	отлично 
15.04.2020	Изучила виды продукции в выпускаемые предприятием общественного питания: потребительского назначения. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения, органолептические свойства, безопасность, сохраняемость, эстетические свойства.	хорошо 
16.04.2020	Изучила особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов. Контроль качества проведения технологического процесса приготовления блюд. Контроль полуфабрикатов начинают с проверки соблюдения сроков их хранения и реализации.	хорошо 

17.04.2020	Изучила критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству и реализации продукции предприятиями.	обучено А.В.С.
18.04.2020	Ознакомилась с идентификацией продукции: ассортиментная, качественная, количественная, партионная с их значением и краткой характеристикой. К общим идентифицирующим признакам ассортиментной и квалиметрической характеристик изделий относятся органолептические показатели: внешний вид, вкус и запах, внутреннее строение или структура. Большая часть этих показателей и их значений регламентируется стандартами, меньшая часть — не регламентируется.	обучено А.В.С.

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: отличное

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

В период прохождения практики Масловского
правильно себя дисциплинировал и
ответственностью соотрудником.

Руководитель практики
от организации

(подпись)

(расшифровка подписи)

МП



Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Качество выполнения работ по производственной практике оценено руководителем практики от предприятия на 5 (отлично).

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

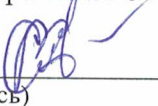
Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит характеристику предприятия общественного питания – Кафе «Пицца-Домино», дана характеристика предприятия и цехов, продукции и услуг на данном предприятии, особенности проведения контроля качества на предприятии. Не достаточно полно раскрыт 1,2 и 4 вопрос отчета.

Предоставлены в минимальном количестве необходимые фотографии, сделаны выводы и заключения.

Оценка руководителя практики от филиала – 3 (удовлетворительно).

Общая оценка – 4 (хорошо).

Руководитель практики от филиала



(подпись)

Секерина С.В.
(расшифровка подписи)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отчет

по учебной практике
ПП.04.01 Учебная практика

Профессиональный модуль
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг

Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Студент  Малышева Анастасия Александровна
Группы МОП-31

Руководитель практики от организации

Шеф-повар

(должность)

Никитина Анжела Сергеевна

(фамилия, имя, отчество)

«18» апреля 2020 года

Руководитель практики от филиала

(подпись)

Секерина Светлана Викторовна

(фамилия, имя, отчество)

«18» апреля 2020 года

Смоленск, 2020 год



СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика предприятия общественного питания
 2. Характеристика услуг предприятия общественного питания и их идентификация
 3. Характеристика выпускаемой продукции предприятием общественного питания. Контроль качества продукции, применяемый на предприятии.
 4. Нормативно-правовая документация предприятия (правила, сертификаты, СТП и т.д.), технологические карты, фотографии, схемы.
- Выводы и предложения

1. Характеристика предприятия общественного питания.

Кафе «пицца Домино» это ресторан быстрого питания, основанный в 1998 году. Здесь можно попробовать как русскую, европейскую, так и мексиканскую, американскую и итальянскую кухни. Юридический адрес: г. Смоленск пр-т Гагарина д.1. Заведение работает по принципу самообслуживания, что значительно ускоряет обслуживание и делает его более удобным для посетителей. Предприятие работает пн-чт с 10.00-21.00, пт-вс с 10.00-22.00, без перерывов и выходных. Признаки концепции: приготовление всех блюд на глазах у посетителей, наличие открытой кухни, большой и разнообразный ассортимент, невысокие цены. Кафе имеет свой уникальный дизайн, стилизующий пространство под русский расписной терем. В заведение имеются два зала для посадки посетителей, также в зале имеется зона дровяной печи, в которой производится приготовление и отпуск итальянских и Римских пицц. Заказы посетители делают за кассовой стойкой откуда видна зона раздачи блюд. Меню кафе уникально и постоянно обновляется. У кафе существует лицо фирмы- клоун Доминос. Для увеличения количества постоянных клиентов разработаны дисконтные программы, действующие для всей сети кафе.

2. Характеристика услуг предприятия общественного питания и их идентификация.

Наше кафе предоставляет такие услуги как: услуги питания; услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий; услуги по организации потребления и обслуживания; услуги по реализации кулинарной продукции; услуги по организации досуга; информационно-консультативные услуги; прочие услуги. Услуги общественного питания кафе должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, безопасности и

экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов.

При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, это обеспечивает комфортность обслуживания и способствует сохранению здоровья и работоспособности потребителя.

Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности.

Услуга должна иметь социальную адресность, то есть соответствовать требованиям определенного контингента потребителей.

Услуги общественного питания должны быть информативны. Требование информативности предполагает полное, достоверное и своевременное информирование потребителя о предоставляемой услуге. вредные воздействия на окружающую среду не должны наблюдаться как при производственном процессе предоставления услуги, так и при потреблении услуги.

Оценку и контроль качества услуг Кафе «пицца Домино» осуществляют с помощью аналитических (физико-химических, микробиологических, медико-биологических), экспертных (органолептических) и социологических методов, утвержденных в установленном порядке.

Идентификация продукции – это процедура, которая позволяет установить соответствие конкретной однородной **продукции**, подлежащей подтверждению соответствия стандартам, нормам, ГОСТам, требованиям, предъявляемым к данной модели, типу (виду) **продукции** в нормативной и нормативно-технической документации или другой информации по **продукции**.

Цель идентификации — установить тождественность или подлинность объекта его основополагающим характеристикам. идентификационная экспертиза является основополагающей, и перечень экспертиз начинается именно с нее.

По результатам идентификационной экспертизы могут быть приняты следующие заключения: является ли данное изделие пищевым продуктом; выявляется соответствие, либо несоответствие товара определенным

требованиям, указанным в нормативно-технической или иной документации; устанавливается сорт данного изделия; относится ли данное изделие к перечню запрещенных товаров либо имеющее определенные ограничения. При получении отрицательных результатов идентификационной экспертизы нельзя делать заключение о фальсификации того или иного товара.

3. Характеристика выпускаемой продукции предприятием общественного питания. Контроль качества продукции, применяемый на предприятии.

В кафе «пицца-домино» достаточно разнообразная выпускаемая продукция. В меню предоставлены : **Завтраки** (каша овсяная с маслом, омлет из 2 яиц, яичница глазунья из 2 яиц и тд); **Первые блюда** (бульон куриные, борщ, солянка мясная, суп-пюре из тыквы с лисичками); **Блины** (Соленые, Сладкие, без начинки); **Салаты** (салат из пекинской капусты с огурцом, капуста провансаль, салат «греческий», салат «сельдь под шубой», салат «домино», салат «цезарь с цыпленком»); **Горячие блюда** (куриная грудка, мясо по-баварски, мясо «гиррес», куриный рулет с сыром, драники со сметаной и с мясом, свинина по-французски и тд);**Гарниры** (картофель по-деревенски, картофельное пюре, картофель фри, рис с овощами); **Пицца** (маргарита, кваттро формаджи, фламбированная груша с дор-блю, пепперони, ветчина с грибами и артишоками, цыпленок с беконом и острым перцем, лазанья с брокколи и копчеными колбасками); **Золотой цыпленок** (крылышки, бедро, голень); **Шаварма/ твистер**; **Выпечка** (расстегай с курицей и с грибами, пончики с шоколадом, конвертик с брусникой и грушей, круасан с клубникой, пирожок слоеный с вишней, баварский хлеб); **Десерты/мороженое**; **Прохладительные, горячие и спиртные напитки.**

Ежедневно на предприятии проводится проверка контроля качества блюд Шеф-поваром перед ее реализацией. Также постоянно осуществляются внеплановые и плановые проверки технологами сети кафе, работниками Санитарно-эпидемиологической станции и тп.

4. Нормативно-правовая документация предприятия (правила, сертификаты, СТП и т.д.), технологические карты, фотографии, схемы.

Любая организация на территории РФ должны подчиняться целому ряду законодательных актов. В первую очередь это - Конституция. За конституцией следуют нормативные акты, регулирующие деятельность предприятия. Это Гражданский и Трудовой кодексы. Первый документ во многих странах прямо называют конституцией экономической жизни. Второй касается отношений сотрудников и работодателей.

Нормативно-правовая документация - это совокупность документов, регулирующих деятельность любого предприятия или учреждения, ведение его учетной и отчетной документации, а также архива.

На предприятии строго соблюдаются правила санитарной гигиены, правила товарного соседства продуктов в холодильниках. Контролируется срок годности продуктов питания, реализуемых для приготовления и реализации в кафе «пицца-Домино».

Прием товара производится по Инструкции «О приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

Государственные стандарты (ГОСТ) и отраслевые стандарты (ОСТ), устанавливающие требования к предприятиям общественного питания.

Сертификация нестандартизованной в Российской Федерации продукции проводится по основополагающим государственным стандартам с учетом

Выводы и предложения

В заключение своего отчета хочу сказать, что при прохождении учебной практики особых трудностей не возникало. Было очень интересно знакомиться с работой работников предприятия общественного питания. Я близко изучила как проходят проверки идентификации продукции, контроль качества, посмотрела как предприятие соблюдает правила санитарной гигиены и тд; Я ознакомилась с нормативной документацией предприятия, с ее правилами приготовления блюд.

Думаю, что опыт, полученный мной на данной практике, несомненно, пригодится мне в дальнейшем при построении своей профессиональной деятельности.