

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

\_\_\_\_\_  
(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)  
\_\_\_\_\_  
(ДОЛЖНОСТЬ, ФИО)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор колледжа  
«31» 06 2015 г.  
\_\_\_\_\_  
Чайковский В.А.  
(подпись)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

по профессиональному модулю ПМ 04

«Контроль качества продукции и услуг общественного питания »

По специальности 100114.

Организация обслуживания в общественном питании

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики .....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики .....	10

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы учебной практики**

Программа практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: ПК 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

, а также для подготовки студентов к осознанному и углублённому изучению профессионального модуля ПМ04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания »

## **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

### **иметь практический опыт:**

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;

### **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;

### **знать:**

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ ВКРСиТ

Итоговая аттестация проводится в форме отчета по практике

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме \_\_\_\_ часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики является \_\_\_\_\_ ООО «Столия» \_\_\_\_\_  
(место проведения практики)

оснащенная необходимыми средствами для проведения практики.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	1
в том числе:	
Практическая работа	6
Итоговая аттестация	Отчет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Уровень освоения
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Вводное занятие</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Ознакомление с техникой безопасности	<b>1</b>	
<b>Раздел I</b>	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг		
<b>Тема I.1</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>2</b>	<b>3</b>
Нормативные документы контролирующие качество	<b>Практическая работа</b> Анализ изучения и применения нормативных документов, контролирующих качество поступающих продуктов и продукции общественного питания		
<b>Тема I.2</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		
Проведение функций контроля качества в организациях общественного питания:	<b>Практическая работа</b> Участие и проведение функций контроля качества в организациях общественного питания:	<b>1</b>	<b>4</b>
<b>Тема I.2</b>	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Проведение функций контроля качества в организациях общественного питания:	Осуществление контроля предварительного, текущего, заключительного продукции общественного питания		
		<b>6</b>	
<b>Итоговая аттестация</b>	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ ВКРС и ГТ».	<b>1</b>	
	<b>всего</b>	<b>6</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия; лаборатории химии (физколлоидной и аналитической).

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Весы грубого взвешивания, теххимические, аналитические, метрологические, торзионные, электронные. Термометры для измерения температуры сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Государственные стандарты регламентирующие качество продукции. сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Образцы международной системы СИ, технологические карты технико – технологические карты. Приборы для определения плотности ( ареометры).

##### **Оборудование лаборатории химии:**

Лабораторные столы с набором посуды и оборудования для проведения лабораторных и практических работ.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- графопроектор с экраном;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

#### **3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

- 1.ГОСТР 53105 – 2008 г. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Москва. Стандарт информ 2009г.
2. ГОСТР 50763 - 2007 Услуги общественного питания. Кулинарная продукция реализуемая населению. Москва стандартинформ 2009г.
3. Кошевой И.П. А.А. Канке. Метрология , стандартизация, сертификация. ИД « Форум». инфра. Москва 2012г.
4. Мишин В.М.. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. Москва 2014г
5. И.М. Лифиц. Основы стандартизации, метрологи и сертификации. Москва 2014г.
5. Яблонский О.П. Иванова В.А. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. Ростов на дону « Феникс» 2011г.
6. Закон РФ « Об обеспечении единства измерений в РФ». Москва 2012г

##### **Дополнительные источники:**

1. Федеральный закон о техническом регулировании в РФ. Москва 2003г.
2. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Москва 2006г.
3. Закон РФ « О защите прав потребителей». Москва 1996г.
4. Л.А Радченко. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. Ростов на дону « Феникс»2005г.



### 3.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение **ПМ .04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

- и общепрофессиональных дисциплин: ОП. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП . Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП Техническое оснащение и организация рабочего места.

Занятия теоретического цикла носят практико- ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или компьютерном классе и учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. Занятия могут проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующего производства.

Для освоения профессиональной деятельности первые занятия планируется, проводить в учебной лаборатории оснащенной мультимедийным оборудованием и натуральными образцами круп, бобовых, макаронных изделий, молоком, жирами, яйцом, творогом, мукой. Занятия по дисциплине ОП.02. Техническое оснащение и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, чтобы способствовать индивидуализации и повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов, блюд.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели обеспечивающие преподавание **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и общепрофессиональные дисциплины: ОП.01, ОП.02, ОП.03 должны иметь профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современным мультимедийным средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции общественного питания, знакомится с новыми видами сырья, технологиями, новым оборудованием. Иметь высшее образование с опытом работы и среднее профессиональное образование в отрасли и опыт работы не менее 3 лет. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений, контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий..

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
---------------------	----------------------------------

(освоенные умения, усвоенные знания)	результатов обучения
<p><b>Уметь:</b> Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ</p> <p><b>Знать:</b> Основные понятия метрологии, международную систему СИ, семь основных единиц, дополнительные и производные, правила поверки, калибровки средств измерений. Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.</p> <p><b>Уметь:</b> применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов, оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.</p> <p><b>Знать:</b> задачи стандартизации и экономическую эффективность, основные положения систем (комплексов), общетехнических и организационно-методических стандартов</p> <p><b>Уметь :</b> использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p><b>Знать :</b> формы подтверждения соответствия, основные положения систем и комплексов. сертификацию продовольственного сырья, формы сертификации</p> <p><b>Уметь:</b></p>	<p>Наблюдение за проведением измерений системных единиц на практическом занятии</p> <p>- тестовый контроль; -оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>-Проверка результатов применения нормативных документов в практической деятельности, правильность оформления нормативных документов</p> <p>Тестовый контроль; Оценка результатов по заполнению нормативных документов и результатам изучения нормативно – технической документации, экономической эффективности стандартизации</p> <p>Наблюдение за составлением и заполнением нормативных документов на практическом занятии</p> <p>-Тестовый контроль, по определению качества продукции и проведению форм подтверждения соответствия продукции. Порядок проведения сертификации продукции.</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы; Наблюдение за ходом выполнения</p>

<p>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p><b>Знать:</b> способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p>	<p>практической работы</p> <p>Тестирование.</p>
---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении кредитных операций Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении кредитных	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной

	операций	практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность и широта осуществления кредитных операций с использованием общего и специализированного программного обеспечения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной

повышение квалификации		практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учётом межкультурных и этнических различий	Использование приёмов межличностного общения в процессе обучения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 11. Знать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике