

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав. практикой
_____ О.С. Смирнова
«_____» _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Ярославль, 2021

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Паспорт рабочей программы учебной практики	3
2.	Структура и содержание учебной практики	6
3.	Условия реализации рабочей программы учебной практики	7
4.	Контроль и оценка освоения учебной практики	9
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	11

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГПОУ ЯО Ярославского торгово— экономического колледжа по специальности 43.02.01 «Организации обслуживания в общественном питании» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Требования к результатам освоения практики

Цель рабочей программы учебной практики:

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций;
- обучение трудовым приемам, операциям;
- приобретение практического опыта работы для освоения соответствующей профессии с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

Обучающиеся в ходе прохождения учебной практики должны:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции;
- 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 продукции 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 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.

1.3.Количество часов на освоение программы учебной практики- 36.**1.4. Место и время прохождения практики**

Местом прохождения учебной практики является лаборатория контроль качества продукции общественного питания, которая расположена в первом корпусе колледжа. Продолжительность — 6 часов в день.

В течение практики студенты проводят анализ продукции предприятия общественного питания — столовой колледжа по органолептическим и физико—химическими показателям, используя химические методы контроля изэкспресс-методы.

Одновременно приобретают опыт работы с лабораторным оборудованием, приборами и реактивами.

Студенты работают группами, обсуждают и анализируют полученные результаты, учатся правильно формулировать выводы и дают оценку своей работе.

В соответствии с программой практики студент выполняет по каждой лабораторно-практической работе отчет.

1.5. Отчетная документация

- 1) В период прохождения практики обучающиеся ведут дневник попрактике;
- 2) По окончании практики обучающиеся представляют отчет с приложениями.

Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.	Производить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, необходимо и для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов коллектива (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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Структура и содержание учебной практики

Разделы программы	Лабораторно-практические работы	Задания для ответов	Объем работ, часов
Тема № 1. Порядок отбора проб Тема № 2. Методы контроль качества	Отбор проб. Оформить акт отбора проб. Бракераж. Исследование Блюд из столовой колледжа Перечислить требования к ПОП	1) Оформить акт отбора проб. 2) Провести бракераж продукции (3-4 образца). 3) Перечислить требования к качеству сырья, ПФ, ПОП. Сделать выводы	6
Тема № 3. Требования к качеству сырье, полуфабрикатам и готовой продукции	Исследование изделий из творога: 1) определение органолептических показателей 2) определение физико-химических показателей	Описать метод органо—лептического и физико-химического исследования изделий из творога. Оформить отчет по работе. Сделать выводы	6
Тема № 4. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	Исследование хлебобулочных кондитерских изделий. 1) органолептические и физико-химические показатели. Фальсификация, дефекты изделий	Оформить отчет по работе. Сделать выводы	6
Тема № 5. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных кондитерских изделий, напитков	Исследование фруктово-ягодных киселей, молочных соусов.	1) Органолептические показатели. 2) Физико—химические показатели: а) определение содержания сахара; б) определение молока по лактозе. Выводы	6
Тема № 6. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания	Экскурсия в испытательную лабораторию для п.о.п.	Составить отчет. Описать сущность экспресс-методов анализа	6
Тема 7. Контроль правильность проведения технологического процесса	Исследование кулинарных изделий, супов, салатов, напитков на содержание витамина «С»	Провести анализ блюд. Составить схему дефектов салатов, супов, напитков.	6

3. Условия реализации рабочей программы учебной практики

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация рабочей программы учебной практики требует наличия: электронных весов, термометров, водяных бань, электрической плиты, закрытой; бюреток, воронок, колб, стаканов, пипеток, рефрактометра, реактивов; Сборника рецептур, ТТК, инструкции по проведению лабораторных работ, правил техники безопасности.

Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.: Арий, 2012.
2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов, 2015. Авт. Самородов.
3. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ. — 2014. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ. — 2014.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ. — 2014.
6. ГОСТ 319897-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М.: Стандартинформ. — 2014.
7. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. М.:

- Стандартинформ. — 2014.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. М.: Стандартинформ. — 2014.
 9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ. — 2015.
 10. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования. М.: Стандартинформ. — 2014.
 11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
 12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июля 2003 г. Регистрационный номер 4654).
 13. СанПиН 2.3.2. 1078-01 продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. N 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326).

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК 04.01 и МДК 04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителем практики (и в форме дифзачета).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4. 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов.</p> <p>Правильность проведения измерений при отпуске продукции.</p>	<p>- Знание, название, установление различий по видам и категориям стандартов.</p> <p>умение анализировать, делать выводы при работе с нормативной документацией;</p> <p>знание различий документов и способах их применения;</p> <p>умение проводить измерения;</p> <p>- знание требований к качеству продукции; видов, средств и методов идентификации и фальсификации продукции.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>– защиты практических работ; - компьютерного тестирования для контроля знаний по темам МДК;</p> <p>зачетов по учебной практике;</p> <p>- экспертная оценка выполнения лабораторных практических работ;</p> <p>экспертная оценка умений на зачете по итогам практики;</p> <p>- мониторинг освоенных умений (самооценка) по оценкам в дневнике по практике</p>
<p>ПК 4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания</p>	<p>Проверять правильность заполнения бланков сертификатов и деклараций о соответствии;</p> <p>- знание проведения контроля качества.</p>	

	<p>оформление результатов мероприятий по контролю за отбором проб; - знание и умение оформления результатов внутрифирменного контроля.</p> <p>называние и характеристика методов контроль; умение оценивать качество и безопасность, идентификацию продукции органолептическими и измерительными (лабораторными) методами.</p>	
<p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания</p>	<p>Знание услуг общественного питания; знание, понимание видов, средств и методов идентификации услуг, способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания;</p> <p>- контролировать качество продукции и услуг общественного питания в соответствии с требованиями нормативных документов федеральных законов.</p>	

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	<ul style="list-style-type: none"> - Знание, название, установление различий по видам и категориям стандартов; - умение анализировать, делать выводы при работе с НД; - знание различий документов и способах их применения; - умение проводить измерения; - знание способов подтверждения соответствия продукции и средств измерений, оформление документации; - знание требований к качеству продукции; видов, средств и методов идентификации и фальсификации продукции. 	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютерного тестирования для контроля знаний по темам МДК; - зачетов по учебной практике; - экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ; - экспертная оценка умений на зачете по итогам практики; - мониторинг освоенных умений (самооценка) по оценкам в дневнике по
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять правильность заполнения бланков сертификатов и деклараций о соответствии; - знание проведения контроля качества продукции; - знание порядка оформления результатов мероприятий по контролю за отбором проб; - знание и умение оформления результатов внутрифирменного контроля; - название и характеристика методов контроля; - умение оценивать качество и безопасность, идентификацию продукции органолептическими и измерительными (лабораторными) методами. 	<p>практике.</p>
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - Знание услуг общественного питания; - знание, понимание видов, средств и методов идентификации услуг, способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания; - контролировать качество продукции и услуг общественного питания в соответствии с требованиями НД. ФЗ. 	