МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для студентов по выполнению
практических занятий и лабораторных работ
по профессиональному модулю 04

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК.04.01. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ, МДК.04.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ И.М. Ким
«06» ноября 2014 г.

Разработчик(и):
Гонтова В.Н., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК
Дисциплин сервиса, управления и экологии
Протокол № 5 от «06» ноября 2014 г.
Председатель ПЦК
_____ Скорик Н.Ю.

Согласовано _____ Осипчик Г.В., *зав.отделением* общественного питания

подпись *Ф.И.О.*

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ К РАЗДЕЛУ ПМ 1. СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	7
Практическое занятие № 1 Анализ структуры стандартов разных категорий и видов. Изучение правил применения нормативных документов при определении качества продукции	7
Практическое занятие № 2 Определение правил выбора номенклатуры показателей качества	8
Практическое занятие № 3 Анализ нормативных документов по определению типа и класса предприятия общественного питания	9
2.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ К РАЗДЕЛУ ПМ 2. МЕТРОЛОГИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	11
Практическое занятие № 4 Решение практических задач по переводу национальных единиц измерения в единицы измерения СИ	11
Лабораторное занятие № 1 Проведение измерений с использованием поверенных средств измерения (весов)	16
Лабораторное занятие № 2 Проверка наличия поверочных клейм и калибровка весов	20
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ К РАЗДЕЛУ ПМ 3. ОЦЕНКА И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	22
Практическое занятие № 5 Определение порядка проведения сертификации и правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия	22
Практическое занятие № 6 Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов. Решение ситуационных задач	25
4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ К РАЗДЕЛУ ПМ 4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	27
Практическое занятие № 7 Ознакомление с работой измерительных средств лабораторий. Урок-экскурсия в ЦСМ	27
Лабораторное занятие № 3 Проведение отбора проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов	27
Лабораторное занятие № 4 Проведение органолептического метода контроля качества продукции	30
Практическое занятие № 8 Определение физико-химических, микробиологических показателей качества продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества продукции и услуг. Работа с нормативной документацией	31
Практическое занятие № 9 Анализ нормативных документов и правила работы с нормативными документами (ГОСТы, ТУ, ОСТы), Федеральными законами, СанПиН, в области контроля качества продукции и услуг	33
5.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ К РАЗДЕЛУ ПМ 5. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ, ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	36
Лабораторное занятие № 5 Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам	36
Лабораторное занятие № 6 Обнаружение фальсификации продукции и услуг	39

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения практических занятий по профессиональному модулю **ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**, и входящих в его состав **МДК: «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»** специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основному виду профессиональной деятельности (ВПД) **« Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

В результате отработки навыков практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):**

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

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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- 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;

В современных условиях категория «качество» приобретает особое значение для успешной деятельности предприятия и повышения эффективности производства. Актуальность изучения модуля диктуется потребностями рыночной экономики, в условиях которой успешная деятельность предприятия основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции и услуг.

Программой модуля предусматривается изучение профессиональных видов деятельности в области метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества продукции, процессов и услуг, а так же рассмотрение проблем обеспечения качества объектов (продукции, процессов, систем), принципов, методов и структуры построения и управления системами качества, их нормативно-правовое и социально-экономическое обоснование, рассмотрение некоторых инструментов управления качеством.

Приобретение студентами практических навыков в области обеспечения качества продукции и услуг позволит в будущей профессиональной деятельности квалифицированно ставить и решать задачи по удовлетворению как внутренних, так и внешних потребителей в области управления качеством продукции.

Практические занятия профессионального модуля **ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»,** в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют – 30 часов, в т.ч.:

- **Раздел 1.** Стандартизация продукции и услуг в общественном питании – 6 часов.
- **Раздел 2.** Метрология в общественном питании – 6 часов.
- **Раздел 3.** Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг в общественном питании – 4 часа.
- **Раздел 4.** Организация и проведение контроля качества продукции и услуг в общественном питании – 10 часов.
- **Раздел 5.** Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания – 4 часа.

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

При оценивании практических навыков учитывается:

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению практических занятий.

Темы практических занятий

№ работы	Название раздела	Название темы	Наименование работ (занятий)	К-во час.
1	**Раздел пм 1. Стандартизация продукции и услуг в общественном питании**	**Тема 1.1.2.** Определение средств стандартизации.	**Практическое занятие № 1.** Анализ структуры стандартов разных категорий и видов. Изучение правил применения нормативных документов при определении качества продукции	2
2			**Практическое занятие № 2.** Определение правил выбора номенклатуры показателей качества.	2
3		**Тема 1.2.2.** Техническое регулирование. Рассмотрение международной и региональной стандартизации.	**Практическое занятие № 3**. Анализ нормативных документов по определению типа и класса предприятия общественного питания.	2
4	**Раздел пм 2. Метрология в общественном питании**	**Тема 2.1.2.** Структурирование элементов метрологии.	**Практическое занятие № 4.** Решение практических задач по переводу национальных единиц измерения в единицы измерения СИ.	2
5		**Тема 2.2.1.** Средства и методы измерений.	**Лабораторное занятие № 1** Проведение измерений с использованием поверенных средств измерения (весов)	2
6		**Тема 2.2.3.** Государственная система обеспечения единства измерений.	**Лабораторное занятие № 2** Проверка наличия поверочных клейм и калибровка весов.	2
7	**Раздел пм 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг в бщественном питании**	**Тема 3.1.2.** Методы сертификации.	**Практическое занятие № 5** Определение порядка проведения сертификации и правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия.	2
8			**Практическое занятие № 6** Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов. Решение ситуационных задач	2
9	**Раздел пм 4. Организация и проведение контроля качества продукции и услуг в общественном питании**	**Тема 4.1.2.** Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.	**Практическое занятие № 7** Ознакомление с работой измерительных средств лабораторий. Урок-экскурсия в ЦСМ.	2
10		**Тема 4.1.3.** Правила отбора проб продукции общественного питания.	**Лабораторное занятие № 3** Проведение отбора проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов.	2
11		**Тема 4.1.4.** Определение методов контроля качества продукции общественного питания.	**Лабораторное занятие № 4** Проведение органолептического метода контроля качества продукции.	2
12			**Практическое занятие № 8** Определение физико-химических, микробиологических показателей качества продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества продукции и услуг. Работа с нормативной документацией.	2
13		**Тема 4.2.2.** Изучение нормативной и правовой базой контроля качества.	**Практическое занятие № 9** Анализ нормативных документов и правила работы с нормативными документами (ГОСТы, ТУ, ОСТы), Федеральными законами, СанПиН, в области контроля качества продукции и услуг.	2
14	**Раздел 5. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания**	**Тема 5.1.1.** Идентификация продукции в общественном питании.	**Лабораторное занятие № 5** Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам.	2
		Тема 5.1.2. Идентификация услуг в общественном питании.		
15		**Тема 5.2.1.** Фальсификация продукции и услуг в общественном питании.	**Лабораторное занятие № 6** Обнаружение фальсификации продукции и услуг	2
ИТОГО				**30**