

К программе профессионального модуля  
«Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО  
с работодателем

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

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора

\_\_\_\_\_ М.В. Русских

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕН-  
НОГО ПИТАНИЯ»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ  
ПИТАНИИ

Орлов, 2022 г

Рабочая программа учебной практики  
профессионального модуля  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.01  
Организация обслуживания в общественном питании

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Составитель:**

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

**Техническая экспертиза:** Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной практики «Маркетинговая деятельность в общественном питании по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании», соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

## Оглавление

1. Общая характеристика программы учебной практики (Паспорт программы учебной практики)
2. Содержание программы учебной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

## 1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 72 часов, 2 недели.

Обязательная часть программы включает: 72 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания

## 1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

### Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате учебной практики по профессиональному модулю «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

### 1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	работать с нормативно-правовой базой;
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 09	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.	

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	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.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания	

### 1.3.3. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

### 1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – учебная,  
этап практики – практика по профилю специальности.

### 1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

### 1.6. База практики, сроки проведения практики

Учебная практика проводится в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции	Личностные результаты
<b>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>			
<b>МДК 04. 01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия</b>	36		
<b>1. Основы технического регулирования и государственной стандартизации в РФ</b> Работа с законами РФ «О техническом регулировании», «О стандартизации», «О защите прав потребителей». Решение конкретных задач по каждому закону (деловые и ролевые игры).	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<b>2. Методы и системы стандартизации</b> Определение видов и структуры нормативной документации на продукцию общественного питания: отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции, стандарты предприятий, технико-технологические карты. Рассмотрение структуры каждого вида документа в зависимости от назначения и определения области его применения	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<b>3. Документы в области стандартизации</b> Проведение анализа структуры стандартов разных категорий и видов и других нормативных документов, выбор номенклатуры показателей качества применительно конкретному объекту. Построение иерархического дерева свойств в области объектов общественного питания.	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<b>4. Основные положения в области метрологии</b> Работа с законом РФ «Об обеспечении единства измерений» решение ситуационных задач. Работа с аккредитованной испытательной лабораторией и измерительными устрой-	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17

<p>ствами: проверка наличия поверочных клейм, их статуса, чтение информации на клеймах и оттисках. Проверка результатов калибровки весов, умение пользоваться измерительными приборами и приспособлениями.</p>			
<p><b>5. Основы измерений</b> Проведение измерений в соответствии с требованиями нормативного документа на МВИ (взвешивание): подготовка, измерение, проверка погрешности, обработка результатов и внесение данных в документы</p>	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<p><b>6. Техническое регулирование и метрологическое обеспечение.</b> Контроль за соблюдением требований нормативных документов, наличием поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг на предприятиях общественного питания. Данная работа выполняется в виде ролевой игры по подтверждению выполнения требования в области метрологического обеспечения. Студенты выступают в роли экспертов.</p>	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<p><b>7. Правовые основы подтверждения соответствия в РФ</b> Рассмотрение структуры нормативной документации, регламентирующей деятельность Органа по сертификации. Проверка полноты внутренней документации органа в соответствии с законом РФ «Об аккредитации». Определение принципов и требований к компетентности, последовательности проведения работ по оценке соответствия продукции и услуг. Работа с нормативно-правовой базой: -проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций; - проверять требования нормативных документов и федеральных законов к качеству продукции и услуг общественного питания; -устанавливать требования, в соответствии с которыми проводится</p>	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17

идентификация продукции и услуг общественного питания. Работа выполняется в идее ролевой игры по проведению внешнего аудита, где студенты выступают в роли экспертов аккредитующего органа.			
<b>8. Основы подтверждения соответствия</b> Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания: определение его этапов, назначение, необходимости, правильности и статуса. Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. Работа выполняется в виде ролевой игры по проведению аудита управления документацией по подтверждению соответствия. Студенты выступают в роли экспертов.	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<b>9. Сертификация услуг и системы качества в РФ</b> Определение полноты пакета документов и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие: продукции, услуг и системы качества. Студенты выступают в роли экспертов по сертификации систем менеджмента качества, проверяющих осуществление деятельности в соответствии с принципами систем качества и процессным подходом (идентификация процессов на месте).	4	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<b>МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	36		
<b>Показатели качества продукции</b> Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества. Работа с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений.	6	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<b>2.Контроль качества продукции общественного питания</b> Виды контроля на предприятиях общественного питания. Проведение	6	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	

<p>производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания общественного питания. Основные операции по контролю качества продукции на предприятиях общественного питания. Решения по результатам контроля их документирование.</p>			<p>ЛР 6,17</p>
<p><b>3. Анализ информационных документов</b>  Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания. Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих качество.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.1-4.3  ОК 01, 02, 03,  04, 05,  06,07,08,09, 10</p>	<p>ЛР 6,17</p>
<p><b>4. Требования к качеству (сырья, полуфабрикатов готовой продукции)</b>  Виды продукции в общественном питании.  Требования к качеству продукции производственного, потребительского назначения.  Требования по наличию поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве и оказании услуг.  Требования к приему, хранению сырья пищевых продуктов.  Требования к транспортировке и хранению сырья пищевых продуктов.  Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.  Требования к оборудованию, инвентарю, посуде.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.1-4.3  ОК 01, 02, 03,  04, 05,  06,07,08,09, 10</p>	<p>ЛР 6,17</p>
<p><b>5. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</b>  Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.  Отличительные признаки и общность контроля кулинарных и кон-</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.1-4.3  ОК 01, 02, 03,  04, 05,  06,07,08,09, 10</p>	<p>ЛР 6,17</p>

<p>дистерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе безопасность и эстетичность (оформление).</p> <p>Контроль правильности проведения технологического процесса. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим показателям. Дефекты полуфабрикатов и готовой продукции виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.</p>			
<p><b>6. Фальсификация продукции общественного питания. Способы обнаружения фальсификации на предприятиях общественного питания.</b></p> <p>Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации. Методы контроля. Изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствий и предложение мер по ее предупреждению. Заполнение документов.</p>	6	ПК 4.1-4.3 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10	ЛР 6,17
<p><b>Всего</b></p>	72		

Промежуточная аттестация проводится в форме

- экспертная оценка защиты отчетов по учебной;
- проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**До начала учебной практики обучающийся:**

1. Знакомится с содержанием программы учебной практики.
2. Получает задание на учебную практику.

**В период прохождения учебной практики:**

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

**После прохождения учебной практики обучающийся предоставляет:**

- дневник – отчет по учебной практике;
  - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам учебной практики на основании результатов ее прохождения.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная практика реализуется в компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных лабораториях и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- организации и технологии обслуживания в барах; менеджмента и управления персоналом; маркетинга;
- Залы: библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, экран, проектор;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (образцы договоров и т.д.).

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

- компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- Интернет

### **4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

### **4.3. Информационное и методическое обеспечение практики**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями от: 9 мая 2005 г., 1 мая, 1 декабря 2007 г., 23 июля 2008 г., 18 июля, 23 ноября, 30 декабря 2009 г., 28 сентября 2010 г., 21 июля, 30 ноября, 6 декабря 2011 г., 28 июля, 3 декабря 2012 г., 2, 23 июля, 28 декабря 2013 г., 23 июня 2014 г., 20 апреля, 29 июня, 13 июля 2015 г.

2. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».

3. Федеральный закон от «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008

г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г.)

4. Федеральный закон ФЗ-29 от 2014 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

5. Изучение постановления Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.02.12 N 842) «Правила оказания услуг общественного питания».

6. Федеральный закон от 08.08.2001 № ФЗ-134 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля (надзора)».

7. Федеральный закон от 26.06.2008 №102 «Об обеспечении единства измерений».

8. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

9. Федеральный закон от 30.03.1999 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).

11. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.

12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

13. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

15. ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования

16. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.

17. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.

18. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

19. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

20. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

21. ГОСТ ISO 9000-2012 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

22. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

23. СанПиН 2.3.2.1280-03 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 9 апреля 2003 г.)

24. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)

25. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

26. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

27. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

- 28.ГОСТ Р 53597-2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям.
- 29.ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний. ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний.
- 30.ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.
- 31.ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб. ГОСТ ИСО/МЭК17025—2009 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.
- 32.ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.
- 33.ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.

#### **Учебные и справочные издания**

1. Дубовой Н. Д., Портнов Е.М. Основы метрологии, стандартизация и сертификации: Учебное пособие. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА М, 2014.- 256 с.
2. Герасимова Е.Б., Герасимов Б.И. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие для студентов средних профессиональных заведений. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА М, 2015. 224 с. В библиотеке НГАУ 41 экз.
3. Николаева М. А., Лычников Д. С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2003.
4. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – 11.11.1991г, № 1-40/3805.

#### **Дополнительные источники**

1. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник. – М.: изд. ЮРАЙТ, 2014.
- 2 Кошечая И.П., Канке А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА М, 2013. - 416 с.
3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. – «Академия», 2010.
- 4.Ковалев Н. И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2001.
- 5.Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.