

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг организаций общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.
- 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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации деятельности предприятий общественного питания, а также в качестве вариативного модуля в программах СПО.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;

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;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 288 часа:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 228 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг организаций общественного питания

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг организаций общественного питания

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции, часов	в т.ч. практические работы, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1. ПК 4.2.	Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	90	60	36	24	30	-	36	72
ПК 4.2. ПК 4.3.	Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	90	60	30	30	30	-		
	Учебная и производственная практика, часов	36/72							
Всего:		288	120	66	54	60	-	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг организаций общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		86	
Раздел 1.1. Основы сертификации. Подтверждение соответствия	Содержание	24	2
	1. Введение в предмет. Цели и задачи учебной дисциплины.	1	
	2. Из истории сертификации и стандартизации.	1	
	3. Законодательные основы сертификации. ФЗ № 184 «О техническом регулировании»: основные понятия, структура и содержание закона.	2	
	4. Виды сертификации в РФ: обязательная сертификация.	2	
	5. Виды сертификации в РФ: добровольная сертификация	2	
	Самостоятельная работа		
	Сделать сравнительный анализ обязательной и добровольной сертификации	6	
	6. Знаки соответствия применяемые при маркировке товаров и их характеристика	2	
	7. Схемы сертификации	2	
	8. Сертификация услуг в общественном питании.	4	
	9. Таможенный союз: страны-участники таможенного союза. Обращение товаров в рамках ТС.	2	
	10. Технические регламенты ТС.	2	
	11. Международные стандарты серии ISO	4	
	Практические работы	12	3
	1. Структура сертификата соответствия ГОСТ Р, сертификата соответствия ТР ТС, декларации соответствия. Заполнение сертификата соответствия. Определение подлинности сертификата соответствия.	4	
	2. Решение ситуационных задач по теме: «Государственный контроль за соблюдением правил сертификации и сертифицированными товарами»	2	
	3. Технические регламенты: структура, содержание ТР, ТР ТС	2	
	4. Порядок заполнения документации при проведении сертификации услуг общественного питания.	4	

	Самостоятельная работа		18	3
	1.	Изучение закона ФЗ № 184 «О техническом регулировании»		
	2.	Работа с техническими регламентами		
Раздел 1.2 Основы метрологии.	Содержание		12	2
	1.	Общие понятия о метрологии. История метрологии. Цели и задачи метрологии.	1	
	2.	Объекты и субъекты метрологии.	1	
	3.	Виды измерений. Эталоны.	2	
	4.	Средства измерений по техническим устройствам.	2	
	5.	Метрологические характеристики средств измерений. Калибровка и поверка средств измерений.	2	
	6.	Основы теории измерений.	2	
	7.	Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор.	2	
	Практические работы		12	3
	1.	Решение задач по переводу внесистемных единиц в системные. Определение погрешности измерений.	4	
	2.	Поверка весоизмерительного оборудования.	4	
	3.	Выявление неисправности оборудования и способы их устранения	2	
	4.	Поверка измерительного оборудования.	2	
	Самостоятельная работа		6	3
	1.	Подготовка сообщений на тему: «Весоизмерительное оборудование: порядок эксплуатации».		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		60	
Тема 4. 1. Организация контроля	Содержание	12	1

качества продукции в общественном питании	Введение. Цели и задачи дисциплины Технологические и потребительские свойства пищевых продуктов. Факторы, формирующие качество сырья, процессы, происходящие при хранении продуктов питания, готовой продукции, влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов. Оценка качества продуктов питания, понятие, методы, классификация. Контроль над соблюдением условий и сроков хранения сырья, полуфабрикатов, проведение контрольных испытаний качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на соответствие. Оценка качества механической и тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов в процессе приготовления блюд. Идентификация и выявление фальсификации сырья, полуфабрикатов.		
Тема 4.2. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание Контроль, осуществляемый на предприятиях питания всех типов и форм собственности; виды контроля в общественном питании; органолептический анализ. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Контроль, осуществляемый испытательными лабораториями; требования к лабораториям; порядок отбора проб и подготовка их к испытаниям; оформление результатов анализа	10	1
Тема 4.3 Государственный и ведомственный контроль соблюдения санитарных норм и правил	Содержание Органы санитарно-эпидемиологического надзора, осуществление контроля в общественном питании. Виды контроля санитарного состояния предприятия, качества сырья, полуфабрикатов, реализации готовой продукции, оформления результатов проверок, правил отбора и выемки проб. Общие требования к услугам общественного питания. Методы оценки качества услуг. Требования безопасности услуг общественного питания для потребителей. Заполнение необходимой документации по соблюдению санитарного режима и контролю качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и услуг	10	1
Тема 4.4. Требования санитарии и гигиены к процессу хранения, приготовления и реализации продукции.	Содержание Рациональная организация трудового процесса, улучшение санитарно-гигиенических условий труда, предупреждение инфекционных заболеваний персонала Правила и условия контроля соблюдения санитарных требований по содержанию пункта питания, складских помещений, оборудованию, инвентарю, посуде.	8	2
Тема 4.5. Физико-химические методы контроля качества	Содержание Лабораторный контроль качества кулинарной продукции: функции санитарно-технологической лаборатории, требования к лабораториям, права и обязанности работников, документация по оформлению результатов контроля. Арбитражные и экспресс-методы определения сухих веществ, белков, жира, сахаров, крахмала, спирта, поваренной соли, общей и активной кислотности, щелочности, витамина С. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, контроль правильности проведения технологического процесса	6	1
Тема 4.6. Контроль качества кулинарной продукции на предприятии	Содержание Контроль качества кулинарной продукции на предприятии Виды контроля, службы, оформление результатов контроля.	6	2
Тема 4.7. Контроль качества полу-	Содержание	4	2

фабрикатов	Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, крупяные, из мяса птицы, муки, полуфабрикаты супов и соусов; порядок отбора и подготовки проб, показатели качества и методы их определения		
Тема 4.8. Контроль качества блюд и кулинарных изделий	Содержание	4	2
	Супы, вторые, холодные, сладкие блюда, напитки, изделия из теста; порядок отбора и подготовки проб, показатели качества и методы их определения; определение химического состава и энергетической ценности пищи		
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение информации ресурсов Интернет и профессиональной литературы		30	3
Учебная практика: Виды работ: Проверка оборудования предприятия общественного питания. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований Проверка качества оказания услуг Оформление необходимой документации		36	3
Производственная практика : Виды работ: Проверка оборудования предприятия общественного питания. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований Проверка качества оказания услуг Оформление необходимой документации		72	3
Всего:		228	

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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия..

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект заданий для выполнения практических работ (по количеству студентов);
- компьютерные презентации по темам дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор или интерактивная доска.

Реализация профессионального модуля включает обязательную учебную и производственную практику

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Госстандарт России. Государственная система обеспечения единства измерений. Инструкция. Порядок осуществления государственного логического надзора за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций. М., 2009.
2. ГОСТ Р 1.0—92. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные ПОЛОЖЕНИЯ.
3. ГОСТ Р 1.2—92. Государственная система стандартизации российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов.
4. ГОСТ Р 1.3—92. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок голосования, утверждения и регистрации технических условий.
5. ГОСТ Р 1.4—2002. Государственная система стандартизации Российской Федерации. стандарты предприятий. Общие положения.
6. ГОСТ Р 1.5—92. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов.
7. ГОСТ Р 2.114—70 ЕСКД. Технические условия. Правила построения, изложения и оформления.
8. ГОСТ Р 5 1074—97. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования.
9. ГОСТ Р 8.579—2001. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

10. ГОСТ Р ИСО 9000 — 2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
11. ГОСТ Р ИСО 9001 — 2001. Системы менеджмента качества. Требования.
12. ГОСТ Р ИСО 9004 — 2001. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.
13. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
14. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
15. ИСО 9000:2000. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
16. ИСО 9001:2001. Системы менеджмента качества. Требования.
17. ИСО 9004:2000. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности.
18. Крылова Г. Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. М.: ЮНИТИ, 2009.
19. Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и сертификация. М.: ЮРАЙТ, 2012.

Дополнительные источники:

1. Николаева М. А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. М.: ОЦПКРТ, 2010.
2. ОСТ 28.01—98. Требования к производственному персоналу.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к итоговой аттестации по результатам освоения модуля **ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания** является выполнение всех практических работ и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего» и освоения следующих общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01. Экономика организации

ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности

ОП.03. Бухгалтерский учет

ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации

ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

При освоении модуля рабочим учебным планом могут быть предусмотрены консультации для обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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.	– Контролирует соблюдение требований нормативных актов в области качества продукции общественного питания и услуг. - Проводит контрольные измерения при отпуске продукции и оказании услуг	Наблюдение за выполнением практического задания и участия в деловых играх. Соответствие действий обучающегося правилам проведения контроля и оценки качества продукции и услуг Беседа, тестирование
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	– Использует различные формы и методы проведения производственного контроля – Заполняет необходимую документацию по итогам контроля	Проверка выполнения практических работ, сравнение с эталоном Соответствие требованиям нормативных актов
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	– Использует различные формы и методы проведения контроля качества услуг – Заполняет необходимую документацию по итогам контроля	Проверка выполнения практических работ, сравнение с эталоном Соответствие требованиям нормативных актов Анализ, самоконтроль

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует рабочую ситуацию, определяет проблемы и принимает эффективные решения в стандартных и нестандартных ситуациях..Демонстрирует готовность взять на себя ответственность за принятые решения.	Наблюдения за деятельностью в стандартных и нестандартных ситуациях