ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК.04.01. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

МДК.04.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена
По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«_30_»_____08_____2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«_____» _____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«_30_»_____08_____2019 г.
_____

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465. Зарегистрировано в Минюсре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:

Ванюлина Татьяна Петровна – преподаватель экономики

Казакова Татьяна Леонидовна – преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 3.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего общего, профессионального образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 оказания услуг;
- участие 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, оценке 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, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 228 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации питания в организациях 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.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план профессионального модуля
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПК 4.1.	**МДК.04.01.** Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	**78**	**40**	18	**20**	**18**	
ПК 4.2.-4.3.	**МДК.04.02.** Контроль качества продукции и услуг общественного питания	**78**	**40**	16	**20**	**18**	
	Учебная и производственная практика	**72**					***36***
	Всего:	**228**	**80**	**34**	**40**	**36**	**36**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.		**40**	
Раздел 1. МДК 04.01. Стандартизация.			
Тема 1.1. Теоретические основы стандартизации.	**Содержание:**	**4**	
	1-2. Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы стандартизации. Нормативно-правовая база стандартизации. Понятие нормативных документов по стандартизации.	2	2
	Практические занятия:		
	3-4. Изучение основных положений ФЗ «О техническом регулировании»	2	2
Тема 1.2. Государственная система стандартизации.	**Содержание:**	**6**	
	5-6. Общая характеристика стандартов различных категорий и видов. Контроль и надзор в области стандартизации.	2	2
	Практические занятия:		
	7-8. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов. Выбор номенклатуры показателей качества.	2	3
	9-10. Анализ структуры технических регламентов. Выбор номенклатуры показателей качества.	2	3
Тема 4.1.3. Международные системы стандартизации.	**Содержание:**	**2**	
	11-12. Международное сотрудничество в области стандартизации.	2	2
	Практические занятия:	**2**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
	13-14. Анализ структуры международных стандартов на продукцию и услуги. **Самостоятельная работа**:	2 **4**	3
	• Подготовка рефератов по теме «История возникновения и развития стандартизации», «Международные организации по стандартизации. • Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		3
Раздел 2. МДК 04.01. Метрология.			
Тема 4.2.1. Теоретические основы метрологии.	**Содержание:**	**4**	
	15-16. Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы метрологии. Основы технических измерений.	2	2
	17-18. Нормативно-правовая база метрологии. Государственная система обеспечения единства измерений.	2	2
Тема 4.2.2. Метрологическое обеспечение организаций общественного питания.	**Содержание:**	**6**	
	19-20.Средства измерений в общественном питании. Поверка и калибровка средств измерений.	2	2
	Практические занятия:		
	21-22. Эксплуатация измерительных приборов и приспособлений.	2	3
	23-24. Изучение нормативных документов по поверке средств измерений. Составление графиков поверки и заявки на проведение поверки. Определения признаков проведения поверки.	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
	Самостоятельная работа: • Подготовка рефератов по теме «Роль Д.И. Менделеева в метрологии», «Неметрические системы единиц. • Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. • Составление конспекта по темам «Эталонная база», «Системы передачи размера единицы величины». • Решение ситуационных задач по теме «Неметрические системы единиц»	**6**	3
Тема 4.2.3. Государственный метрологический контроль и надзор.	**Содержание:**	**2**	
	25-26. Государственный метрологический контроль и надзор: цель, объекты, виды, сферы распространения.	2	2
Раздел 3. МДК 04.01. Подтверждение соответствия.			
Тема 4.3.1. Теоретические основы подтверждения соответствия.	**Содержание:**	**4**	
	27-28. Цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы подтверждения соответствия.	2	2
	Практические занятия:		
	29-30. Изучение ФЗ «О техническом регулировании».	2	2
Тема 4.3.2. Обязательная и добровольная сертификация.	**Содержание:**	**8**	
	31-32. Сертификация, как процедура подтверждения соответствия. Правила сертификации. Документы по проведению работ в области сертификации. Добровольная сертификация: цели, участники, порядок проведения, схемы сертификации продукции и услуг.	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
	33-34.Обязательная сертификация: цели, участники, порядок проведения, схемы сертификации продукции и услуг.	2	2
	Практические занятия:		
	35-36. Анализ правильности заполнения сертификата обязательной и добровольной сертификации, декларации о соответствии. Заполнение сертификатов соответствия.	2	3
	37-38. Оформление заявки на проведение процедуры обязательной и добровольной сертификации продукции и услуг.	2	
	Самостоятельная работа:	**10**	
	• Подготовка рефератов по теме «История сертификации», «Роль сертификации при вступлении в ВТО». • Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. • Изучение Перечня и Номенклатуры продукции и услуг (работ), подлежащих обязательной сертификации. • Изучение схем сертификации продукции и услуг.		3
Тема 4.3.3. Государственный контроль и надзор в области подтверждения соответствия.	**Содержание:**	**1**	
	39. Государственный контроль и надзор в области подтверждения соответствия. Ответственность за нарушение правил и требований сертификации.	1	2
	40. Зачет.	1	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
Самостоятельная работа при изучении МДК 04.01. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Подготовка рефератов по темам «История возникновения и развития стандартизации», «Международные организации по стандартизации», «Роль Д.И. Менделеева в метрологии», «Неметрические системы единиц», «История сертификации», «Роль сертификации при вступлении в ВТО». 2. Изучение Перечня и Номенклатуры продукции и услуг (работ), подлежащих обязательной сертификации. 3. Изучение схем сертификации продукции и услуг. 4. Составление конспекта по темам «Эталонная база», «Системы передачи размера единицы величины». 5. Решение ситуационных задач по теме «Неметрические системы единиц».		22	
Примерная тематика домашних заданий: 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 2. Решение ситуационных задач.			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Выбор номенклатуры показателей качества продуктов из стандартов, технических регламентов и технических условий. 2. Проверка наличия и правильности заполнения сопроводительной документации при приемке сырья и отпуске продукции. 3. Проверка наличия и правильности заполнения сертификатов и деклараций о соответствии на сырье и продукты. 4. Проведение измерений при производстве продукции и оказания услуг.		**18**	3
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.		**40**	
Раздел 1. МДК 04.02. Управление качеством продукции и услуг.			
Тема 1.1. Качество продукции и услуг, подходы и методы по его обеспечению.	**Содержание:**	**4**	
	1-2. Основные понятия в области качества продукции и услуг. Стадии	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
	формирования качества. Идентификация качества продукции и услуг. Виды, средства и методы оценки уровня качества.		
	3-4. Системный подход к управлению качеством продукции и услуг. Планово-управленческие решения по обеспечению качества продукции и услуг. Отечественный и зарубежный опыт управления качеством продукции и услуг.	2	2
Тема 1.2. Правовое обеспечение управления качеством продукции и услуг в общественном питании.	**Содержание:**	**8**	
	5-6. Правовое регулирование качества продукции и услуг общественного питания с учетом требований и интересов государства и потребителя.	2	2
	Практические занятия:		
	7-8. Изучение ФЗ «О защите прав потребителей», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	2
	9-10. Изучение Правил оказания услуг общественного питания, санитарных правил.	2	2
	11-12. Изучение видов стандартов, действующих в сфере общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа:	**2**	
	• Составление ассортиментного перечня для предприятий общественного питания.	2	3
Раздел 2. МДК 04.02. Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания.		28	
Тема 2.1. Обеспечение контроля качества	**Содержание:**	**14**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
продукции в организациях общественного питания.	13-14. Санитарно-эпидемиологический надзор: цель, уровни, объекты и субъекты. Ответственность за несоблюдение санитарных требований к производству и реализации продукции общественного питания.	2	2
	15-16. Качество продукции общественного питания: понятие, критерии, показатели и методы оценки.	2	2
	17-18. Фальсификация продукции: виды, последствия, способы обнаружения и меры по предупреждению.	2	2
	19-20. Производственный контроль за качеством продукции: цель, программа, обеспечение.	2	2
	Практические занятия:		
	21-22. Составление Программы производственного контроля	2	3
	23-24. Проведение производственного контроля продукции, выявление фальсификации продукции.	2	3
	25-26. Решение ситуационных задач по обеспечению производственного контроля.	2	3
	Самостоятельная работа:	**12**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
	• Составление перечня документов, обеспечивающих производственный контроль качества продукции общественного питания. • Оформление заявки на проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля. • Составление перечня должностей для прохождения медицинского осмотра. • Составление приказа о формировании бракеражной комиссии. • Оформление Бракеражного журнала. • Разработка порядка реагирования на замечания в Книге отзывов и предложений.	2 2 2 2 2 2	3 3 3 3 3 3
Тема 2.4. Обеспечение контроля качества услуг в организациях общественного питания.	**Содержание:**	**12**	
	27-28. Виды и характеристика услуг общественного питания. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания.	2	2
	29-30. Идентификация услуг общественного питания: критерии, способы оценки. Фальсификация услуг: виды, последствия, способы обнаружения и меры по предупреждению.	2	2
	31-32. Порядок оказания услуг общественного питания. Взаимодействие заказчика и исполнителя услуг.	2	2
	33-34. Обеспечение контроля качества услуг общественного питания. Виды документов, информирующих об обеспечении качества услуг.	2	2
	Практические занятия:		
	35-36. Проведение оценки качества услуг общественного питания.	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
	37-38. Решение ситуационных задач по порядку оказания услуг общественного питания.	2	3
	Самостоятельная работа:	**10**	
	• Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. • Подготовка эссе для участия в конференции «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания» • Составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания. • Анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города	4 2 2 2	3 3 3 3
Урок обобщения	39-40**.** Конференция «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания».	2	3
Самостоятельная работа при изучении МДК 04.02. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Составление ассортиментного перечня для предприятий общественного питания. 2. Составление перечня документов, обеспечивающих производственный контроль качества продукции общественного питания. 3. Оформление заявки на проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля. 4. Составление перечня должностей для прохождения медицинского осмотра. 5. Составление приказа о формировании бракеражной комиссии. 6. Оформление Бракеражного журнала.		**20**	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
7. Разработка порядка реагирования на замечания в Книге отзывов и предложений. 8. Составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания. 9. Анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города. 10. Подготовка эссе для участия в конференции «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания»			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Осуществление бракеража готовой продукции и ведение Бракеражного журнала. 2. Составление Ассортиментного перечня для предприятия общественного питания. 3. Изучение документов, обеспечивающих производственный контроль качества продукции и услуг в предприятиях общественного питания.		**18**	2
Производственная практика по профилю специальности **Виды работ:** 1 Составление Программы производственного контроля для предприятия общественного питания. 2. Оформление договора на проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля. 3. Участие в отборе проб для проведение лабораторных исследований в рамках Программы производственного контроля. 4. Участие в формировании и работе бракеражной комиссии. 5. Анализ соблюдения санитарных норм и требований в предприятии общественного питания. 6. Участие в проведении производственного контроля качества продукции на предприятии общественного питания. 7. Участие в оценке качества услуг в предприятиях общественного питания. 8. Анализ замечаний в Книге отзывов и предложений. 9. Анализ соответствия предоставляемых услуг типу и классу предприятия общественного питания. 10. Анализ соответствия структуры предприятия общественного питания требованиям нормативных документов.		**36**	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»; лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»:

- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран.

Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи:

- комплект кухонной и столовой посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники.

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (3-е изд) Учебник.М.Академия, 2015

Шишмарев В.Ю. Метрология и стандартизация и сертификация и техническое регулирование (5-е изд), М.Академия, 2014

2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

2. Дополнительная литература.

4. Нормативная литература.

ФЗ от 02.01.200. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).
ФЗ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
ФЗ от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).
ФЗ от 22.11.1995 «171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (с изменениями и дополнениями).
Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997. №1036.
Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.1998. №55.
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН СП 2.3.6.1079-01.
ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
ГОСТР 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

5. Интернет-ресурсы.

www.kadis.ru
www.ehergost.com
www.gost.ru
www.gostedu.ru

6. Периодические издания.
Журнал «Мир стандартов»
Журнал «Стандарт»
Журнал «Стандарты и качество»
Журнал «Европейское качество»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» является освоение междисциплинарных курсов «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Изучение междисциплинарного курса «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» начинается с опережением междисциплинарного курса «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» в целях освоения основополагающего материала для обеспечения контроля качества.

Конференция «Качество как фактор успешности современного предприятия общественного питания» предполагает сбор и анализ информации во время прохождения производственной практики на конкретных предприятиях общественного питания города или области.

Перечень работ, вынесенный для прохождения практики по профилю специальности, предполагает работу в качестве дублера заведующего производством и администратора зала с целью приобретения наиболее четкого и полного практического опыта по обеспечению контроля качества продукции и услуг общественного питания.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также 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**
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- анализ структуры технических регламентов, стандартов разных категорий и видов; - эксплуатация измерительных приборов и приспособлений; - определение признаков поверки средств измерений; - анализ правильности заполнения сертификатов соответствия; - заполнение сертификатов соответствия; - использование нормативных документов;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- использование нормативных документов; - составление Программы производственного контроля; - оформление документов, обеспечивающих проведение производственного контроля; - проведение производственного контроля продукции; - выявление фальсификации продукции;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить контроль качества услуг общественного питания	- использование нормативных документов; - составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания; - анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города; - проведение оценки качества услуг общественного питания.	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике

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**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ	
Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- осуществление деятельности в соответствии с требованиями законов, подзаконных актов, стандартов, технических условий	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно