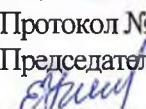


Министерство образования Саратовской области

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАССМОТРЕНО


на заседании ПЦК
социально-экономических дисциплин
Протокол № 9 от «12» мая 2020 г.
Председатель ПЦК
 /Кирикуца Е.Г./

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 29.05.2020г. № 300-од
Директор ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»

 /Лепехин В.И./

ОДОБРЕНО

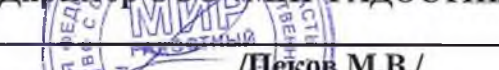
методическим советом техникума
Протокол № 8 от «25» мая 2020 г.
Председатель методического совета
 /Думан О.А./

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально-экономического профиля
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
На базе основного общего образования

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «МИР РАДОСТНЫЙ»

 /Неков М.В./

«29» мая 2020 г.

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; Приказ Министерства образования и науки РФ № 465 от 07 мая 2014 г.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Разработчики:

Старостина А.А. - преподаватель ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № 8, « 25 » сентября 2020 г.

Председатель Дзг / Фурсова О.А.

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № __, « ____ » _____ 202__ г.

Председатель _____ / _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № __, « ____ » _____ 202__ г.

Председатель _____ / _____ /

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»

Протокол № __, « ____ » _____ 202__ г.

Председатель _____ / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании на базе среднего общего образования, 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии менеджер общественного питания и в дополнительном профессиональном образовании при наличии полного среднего образования.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

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;

-способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 444 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 300 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 200 часов;

лабораторно-практических занятий -60 часов;

самостоятельной работы студента – 100 часов;

производственной практики 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг 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 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных 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	Производственная практика
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 4.1-4.3	Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	150	100	38	50	-
	Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	150	100	22	50	-
	Производственная практика	144	-	-	-	144
	Всего:	444	200	60	100	144

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 обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1		2	3	4	5
Раздел 1 ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания					
МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			150		
Тема 1.1. Предмет, задачи и структура дисциплины		Содержание:			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	1	Ключевые понятия дисциплины: метрология, техническое регулирование, сертификация. Предмет, цели и задачи дисциплины.	2	2	
	2	История возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в производстве пищевых продуктов и продукции ПОП.	2	2	
Тема 1.2. Основы метрологии		Содержание:			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	3	Единицы физических величин. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.	2	2	
	4	Субъекты метрологии. Измерения. Виды измерений. Средства измерений. Методы измерений	2	2	
	5	Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличие поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства	2	2	
	6	Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение, сферы распространения.	2	2	

	7	Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства	2	2	
		Практические занятия			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	8	Практическое занятие№1. Физические величины, их измерение и оценка.	2	3	
	9	Практическое занятие№2. Перевод национальных не метрических единиц измерения в единицы международной системы СИ. Нормативно-правовые основы метрологии (законы «Об обеспечении единства измерений» и «О техническом регулировании») Метрологические службы и организации. Государственный метрологический надзор и контроль. Поверка и калибровка средств измерений.	2	3	
	10	Практическое занятие№3. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм.	2	3	
	11	Практическое занятие№4. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы.	2	3	
	12	Практическое занятие№5. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений.	2	3	
Тема 1.3. Основы стандартизации		Содержание			
	13	Цели и задачи стандартизации в России. Объекты и субъекты стандартизации.	2	2	ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	14	Средства стандартизации нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды НД (регламенты, технические регламенты, стандарты, классификаторы и др.), их определение. Правовая нормативная база	2	2	
	15	Технические регламенты: понятие, назначение, виды, порядок разработки, принятия, изменения, отмены	2	2	
	16	Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Информация о НД по стандартизации.	2	2	

17	Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	2	2	
18	Государственная система стандартизации России. Понятие. Объекты стандартизации. Структура ГСС. Назначение.	2	2	
19	Межгосударственная система стандартизации.	2	2	
	Практические занятия			
20	Практическое занятие №6. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2004.	2	3	ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
21	Практическое занятие № 7. . Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5-2004.	2	3	
22	Практическое занятие №8. Изучение правовой основы стандартизации.	2	3	
23	Практическое занятие №9. Изучение правовой основы стандартизации.	2	3	
24	Практическое занятие №10. Решение ситуационных задач.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1. Примерная тематика Обеспечение качества услуг как основная цель деятельности по стандартизации и сертификации.	2		
	2. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации.	2		
	3. Нормативные документы в стандартизации.			
	4. История развития стандартизации.	2		
	5. История развития стандартизации в России.	2		
	6. Функции стандартизации.	2		
	7. Методы стандартизации.	2		
	8. Система стандартизации в России.	2		
	9. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.	2		
	10. Разработка национальных стандартов.	2		
	11. Характеристика стандартов организаций.	2		
	12. Информация о документах по стандартизации.	2		
	13. Межгосударственная система стандартизации.	2		
	14. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.	2		
	15. Международные организации по стандартизации.	2		

		работы 16. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза	2		
Тема 1.4. Техническое регулирование		Содержание			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	25	Правовая база технического регулирования.	2	2	
	26	Федеральные законы и подзаконные акты. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами.	2	2	
	27	Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов и ответственность за нарушение действующего законодательства.	2	2	
	28	Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права.	2	2	
		Практические занятия			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
29	Практическое занятие №11. Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.	2	3		
Тема 1.5. Оценка и подтверждение соответствия		Содержание			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	30	Оценка и подтверждение соответствия; понятия, виды деятельности. Сертификация соответствия: понятия, назначение, формы. Значение сертификации в условиях рыночных отношений. Декларация о соответствии.	2	2	
	31	Субъекты- участники сертификации: федеральный, центральные и территориальные органы, испытательные лаборатории, эксперты. Заявители в системе сертификации, их права и обязанности.	2	2	
	32	Средства и методы сертификации. Категории и виды стандартов, другие НД для целей сертификации, предоставляемые к ним требования.	2	2	
	33	Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база	2	2	
		Практические занятия			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	34	Практическое занятие №12. Особенности подтверждения соответствия в общественном питании.	2	3	
35	Практическое занятие №13. Государственные органы по контролю оказания качества услуг в общественном питании.	2	3		

Тема 1. 6. Правила поведения сертификации и декларирования продовольственного сырья.		Содержание			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	36	Правила проведения сертификации продукции в Российской Федерации.	2	2	
	37	Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов.	2	2	
	38	Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.	2	2	
	39	Государственный и инспекционный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.	2	2	
		Практические занятия			
	40	Практическое занятие №14. Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.	2	3	
	41	Практическое занятие №15. Правила заполнения бланков сертификата.	2	3	
	42	Практическое занятие №16. Схема порядка проведения сертификации услуг общественного питания.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 17.История сертификации. 18.Обязательная и добровольная сертификация. 19.Законодательная база подтверждения соответствия в РФ. 20.Участники сертификации. 21.Правила сертификации. 22.Схемы сертификации. 23.Знаки соответствия и знаки обращения.	2 2 2 2 2 2 2		
Тема 1. 7. Сертификация услуг общественного питания.		Содержание			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	43	Система сертификации услуг и работ в общественном питании. Услуги предприятий общественного питания, их классификация.	2	2	
	44	Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля.	2	2	
	45	Основополагающие стандарты на услуги.	2	2	
	46	Требования к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	2	2	

	47	Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов).	2	2	
		Практические занятия			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	48	Практическое занятие №17. Изучение нормативных документов для целей сертификации - работа со стандартами общественного питания.	2	3	
	49	Практическое занятие №18. Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятия общественного питания (Работа с ГОСТ Р).	2	3	
	50	Практическое занятие №19. Изучение схем сертификации, пригодных для предприятий общественного питания.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 24.Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг 25.ГОСТ Р «50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация ПОП»	2 2		
Раздел 2 ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания			150		
Тема 2.1 Контроль качества продукции и услуг общественного питания		Содержание			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	1	Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества.	2	2	
	2	Назначение и функции контроля качества. Значение контроля качества для решения проблемы обеспечения качества в том числе безопасности продукции и услуг.	2	2	
	3	Концепция здорового питания. Роль общественного питания в реализации этой концепции.	2	2	
	4	Объекты и субъекты контроля. Цели и задачи контроля.	2	2	
	5	Классификация методов контроля качества, правила классификации.	2	2	
	6	Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Условия проведения органолептического контроля.	2	2	
	7	Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в организациях общественного питания.	2	2	
	8	Государственный и внутрифирменный контроль качества: организация, конечные результаты. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания.	2	2	

	9	Книга отзывов и предложений (жалоб) , назначение, использование для целей контроля.	2	2	
	10	Бракеражный журнал : понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.	2	2	
		Практические занятия			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	11	Практическое занятие№1. Отбор проб кулинарной продукции разных видов. Оформление отбора.	2	3	
	12	Практическое занятие№2. Определение массовой доли сухих веществ и влажности.	2	3	
	13	Практическое занятие№3. Определение содержания жира методом Гербера.	2	3	
	14	Практическое занятие№4. Определение сухих веществ и жира в первых и вторых блюдах.	2	3	
	15	Практическое занятие№5. Определение сухих веществ в напитках.	2	3	
	16	Практическое занятие№6. Ознакомление с основными дефектами полуфабрикатов и готовой продукции, их распознавание, установление причин возникновения и способы устранения.	2	3	
	17	Практическое занятие№7. Составление документации: порядок заполнения бракеражного журнала.	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся 1.Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества в России. 2.Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества продукции пищевой промышленности и общественного питания. 3.Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания. 4.Государственные программы стандартизации продукции общественного питания и пищевой промышленности 5.Разработка и реализация Программ комплексной стандартизации в России. 6.Цель и задачи Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в координации работ по стандартизации в общественном питании. 7.Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания.	2 2 2 2 2 2 2		
Тема 2.2		Содержание			ОК.1-3 ,10

Нормативная и правовая база контроля качества	18	Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг.	2	2	ПК 4.1-4.3
	19	Технические регламенты: их назначение, обязательные требования к качеству. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг	2	2	
	20	Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу.	2	2	
	21	Правовая база контроля качества. Федеральные законы.	2		
	22	Федеральные законы: «О защите прав потребителей», "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", «техническом регулировании», "Об обеспечении единства измерений".	2	2	
		Практические занятия			
	23	Практическое занятие №8. Изучение нормативно-правовой базы качества услуг общественного питания. (Работа с нормативными и правовыми документами). Решение ситуационных задач.	2	3	ПК 4.1-4.3
		Самостоятельная работа обучающихся			
		8. Анализ нормативных документов, регламентирующих разработку, оформление и утверждение технических условий на пищевые продукты.	2		
		9. Проблемы предоставления полной и достоверной информации для потребителей о качестве пищевых продуктов.	2		
		10. Новое в стандартизации терминов и определений в общественном питании.	2		
		11. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов.	2		
		12. Управление качеством продукции общественного питания.	2		
		13. Разработка новых видов пищевой и кулинарной продукции на основе концепций и систем менеджмента качества.	2		
		14. Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.	2		
Тема 2.3 Порядок проведения контроля качества продукции и услуг		Содержание			ОК.1-3 ,10
	24	Главная целевая установка систем качества, построенных на основе стандартов ИСО 9000	2	2	ПК 4.1-4.3
	25	Этапы проведения контроля.	2	2	

общественного питания	26	Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора): принципы, требования к организации и проведению мероприятий по контролю, обязанности и ответственность должностных лиц органов государственного контроля.	2	2	
	27	Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества. Порядок оформления результатов мероприятий по контролю. Порядок обжалования актов государственного контроля.	2	2	
	28	Порядок оформления результатов внутрифирменного контроля.	2	2	
		Практические занятия			
	29	Практическое занятие №9. Изучение порядка проведения контроля качества услуг общественного питания. Решение ситуационных задач. Оформление результатов мероприятий по контролю (составление актов).	2	3	ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
		Самостоятельная работа обучающихся 15.Основные требования к гигиене пищевых продуктов, представленные в директиве Европейского сообщества 93/43. 16.Принципы системы GMP (надлежащей производственной практики) в технологии продуктов питания. 17.Анализ возможности применения международного стандарта ИСО 22000:2005 на российских предприятиях 18.Контроль качества продукции общественного питания высокой степени готовности. 19.Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их преимущества и недостатки. 20.Стандартизованные и альтернативные методики определения показателей качества пищевых продуктов и кулинарных изделий. 21. Контроль качества первых и вторых блюд. 22.Особенности технологии и оценки качества мучных кондитерских изделий.	2 2 2 2 2 2 2		
Тема 2.4. Идентификация услуг общественного питания		Содержание			ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
	30	Организация проведения контроля качества услуг на ПОП.	2	2	
	31	Идентификация услуг общественного питания: понятие, виды (ассортиментная, качественная, партионная, информационная)	2	2	

	32	Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание.	2	2	
	33	Способы подтверждения соответствия услуги общественного питания типу и классу предприятий.	2	2	
	34	Знаки обслуживания и товарные знаки: их назначение.	2	2	
		Практические занятия	2		ОК.1-3 ,10
	35	Практическое занятие №10. Изучение критериев идентификации услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-95. Решение ситуационных задач.	2	3	ПК 4.1-4.3
Тема 2.5. Идентификация продукции общественного питания		Содержание			ОК.1-3 ,10
	36	Идентификация продукции общественного питания. Понятие.	2	2	ПК 4.1-4.3
	37	Виды, методы и критерии идентификации.	2	2	
Тема 2.6 Фальсификация продукции общественного питания.		Содержание			ОК.1-3 ,10
	38	Фальсификация продукции общественного питания. История возникновения фальсификации. Общее понятие о фальсификации.	2	2	ПК 4.1-4.3
	39	Виды фальсификации: продукция: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.	2	2	
	40	Средства и способы обнаружения фальсификации. Контрафактная продукция: понятие, назначение, ответственность за ее реализацию.	2	2	
	41	Профилактическая работа с производственным и обслуживающим персоналом по предотвращению фальсификации. Порядок изъятия некачественной и фальсифицированной продукции	2	2	
	42	Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца.	2	2	
	43	Документы, регламентирующие порядок изъятия и уничтожения опасной фальсифицированной продукции.	2	2	
Тема 2.7 Фальсификация услуг общественного питания		Содержание			ОК.1-3 ,10
	44	Фальсификация услуг: виды и средства.	2	2	ПК 4.1-4.3
	45	Распространенные способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обман, обвес, обсчет потребителей, др.)	2	2	
	46	Способы обнаружения фальсификации услуг. Мероприятия по предотвращению фальсификации	2	2	

	47	Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации	2	2	
	48	Ответственность за фальсификацию услуг общественного питания: административная, гражданская, уголовная.	2	2	
	49	Федеральные законы, регламентирующие ответственность.	2	2	
		Практические занятия			
	50	Практическое занятие №11. Изучение способов обнаружение фальсификации продукции и услуг общественного питания на ПОП г. Энгельса.	2	3	ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
		<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			
		23. Виды, методы фальсификации пищевой продукции и способы ее обнаружения.	2		
		24. Идентификационная экспертиза.	2		
		25. Государственный контроль и надзор за качеством продукции на потребительском рынке.	2		
Производственная практика (по профилю специальности)			144	2,3	ОК.1-3 ,10 ПК 4.1-4.3
Виды работ					
		1. контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;	16		
		2. участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;	16		
		3. контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;	16		
		4. анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;	16		
		5. работа с нормативно-правовой базой предприятия общественного питания;	16		
		6. работа с измерительными приборами и приспособлениями;	16		
		7. проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия;	16		
		8. контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	16		
		9. идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание фальсификации, осуществление меры по предотвращению фальсификации.	16		
ВСЕГО			444		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеются учебные кабинеты:

- Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания;
 - Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия;
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Федеральные законы:

1. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.
2. «Об обеспечении единства измерений» - М.27.04.93 №4871-1- Русская газета от 09.06.93.
3. Федеральный закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
4. «О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
5. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99
6. «О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.
7. Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России. 1995 г.
8. Международная система стандартизации. – М.: Изд. Стандартов, 1995 г.
9. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.
10. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.
11. ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»
12. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
13. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
14. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
15. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
16. Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора 18.01.95 №4/3/3.
17. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
18. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
19. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. /утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
20. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
21. ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

б) основная литература

1. Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование : учебник для СПО / В.Ю. Шишмарев –6-е изд., испр. — М. : Академия, 2016.
2. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник для СПО / Е. Ю. Райкова. — М. : Юрайт, 2016.
3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — М. : Академия, 2017.

в) дополнительная литература:

1. Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. Г.Д. Крылова – М.: Юнити-Дана, любой год издания, начиная с 2018 г.
2. Панова, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании – 3изд., перераб. и доп. / Л.А. Панова – М.: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К».2016.

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. <http://tso.su/> Справочник по сертификации, стандартизации и метрологии.
2. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. <http://www.vniims.ru/> Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
4. <http://www.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)
5. <http://www.garant.ru/> Гарант. Информационно-правовой портал
6. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
7. <http://www.quality.spb.ru/> - Центр контроля качества
8. <http://bbest.ru/> - Контроль качества продукции
9. <http://www.grandars.ru> – Контроль качества продукции и услуг
10. <http://www.znaytovar.ru/> - Товароведение и экспертиза товаров.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Производственная практика завершает обучение профессионального модуля и проводится концентрированно. Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля, как традиционными, так и инновационными методами.

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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.	умение анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно правовой базой; умение пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;	Выполнение практических заданий на практических занятиях и их оценивание Оценка выполнения работ на производственной практике по аттестационному листу
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	умение проводить оценку продукции; умение составлять и работать с нормативно-правовой документацией при приеме продукции общественного питания.	Тестирование Оценка ведения документации на практических занятиях Оценка выполнения работ на производственной практике по аттестационному листу
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	владение навыками участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; знание основных понятий в области контроля качества продукции и услуг.	Тестирование Оценка выполнения работ на производственной практике по аттестационному листу

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.	умение определять и анализировать потребности заказчика; умение взаимодействовать с потребителями с соблюдением делового этикета и методов эффективного общения;	Наблюдение работодателя на производственной практике и оценка в форме производственной характеристики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками процесса производства уметь проводить поиск необходимой информации, взаимодействовать с потребителями	Характеристика от работодателя
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	умение профессионально оценивать ситуацию	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- владеть нормативно-правовой базой документов по общественному питанию	