

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
Л.А. Александров
2017г.
Торгово-экономический
институт



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профессиональный модуль ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Красноярск 2017

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.0201 Организация обслуживания в общественном питании

Программу составили: преподаватель ОСПО Л.Н. Самойлова
преподаватель ОСПО В.В. Казина

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании совета ОСПО
« 22 » марта 2017 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева


фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля
на 201__/201__ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании совета
ОСПО

« ____ » _____ 201__ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____

фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров

фамилия, инициалы, подпись

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)	22

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Контроль качества продукции и услуг 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): Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Выполнять **профессиональные компетенции**:

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.

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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 201 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часа;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация обслуживания 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.	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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. теоретическое обучение	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ОК 1., ОК 2, ОК 3., ОК 10., ПК 4.1	Раздел 1. Изучение основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия	63	42	16		*	21	*	-		
ОК 1., ОК 2, ОК 3., ОК 10., ПК 4.2., ПК 4.3.	Раздел 2. Изучение контроля качества продукции и услуг общественного питания	102	68	48	20		34		-	-	
ПК 4.2, ПК 4.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36									36
	Всего:	201	110	64	20	*	55	*	*	36	

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

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) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Изучение основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия		63	
МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		63	
Тема 1.1. Правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства, методы метрологии, стандартизации и сертификации	Содержание	2	
	1. Ключевые понятия дисциплины: метрология, стандартизация, сертификация. Предмет, цели и задачи, принципы, средства и методы метрологии, стандартизации, сертификации. Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов дисциплины. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	2	2
Тема 1.2. Методологические основы стандартизации	Содержание	1	
	1. Цели и задачи стандартизации в России. Основные направления развития стандартизации. Основные термины и определения в области стандартизации. Структурные элементы стандартизации. Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Агентство по техническому регулированию и метрологии: субъекты, обязанности. Уровни национальной стандартизации. Функции, права и обязанности субъектов национальной стандартизации разных уровней, их взаимосвязь.	1	2
Тема 1.3. Принципы и методы стандартизации	Содержание	2	
	Принципы стандартизации. Определение. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, взаимовыгодность, перспективность, обязательность. Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, охрана окружающей среды. Краткая характеристика отдельных	2	2

	<p>принципов.</p> <p>Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, оптимизация. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов.</p>		
Тема 1.4. Средства стандартизации	Содержание	6	
	1. Средства стандартизации – нормативные документы (НД). Понятие. Виды НД, их определение. Правовая нормативная база НД. Регламенты и технические регламенты. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Порядок разработки, согласования, принятия, учёта и применения стандартов разных категорий. Реорганизация некоторых категорий стандартов. Требования к структуре и содержанию стандартов разных категорий. Технические условия. Стандарты организаций. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учёта и применения. Аутентичность стандартов.	2	2
	Практические занятия	4	
	1. Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям национального стандарта ГОСТ Р. 1.5-2004 2. Изучение категорий и видов стандартов, содержание стандартов	2 2	
Тема 1.5. Системы стандартизации	Содержание	1	
	1. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Понятие. Объекты стандартизации. Агентство по техническому регулированию и метрологии. Структура ГСС. Назначение. Межгосударственная система стандартизации в СНГ: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения. Межотраслевые системы стандартизации. Назначение. Виды. Единые системы: конструкторской документации (ЕСКД), технической документации (ЕСТД), в области охраны окружающей среды (ЕСООС), ГСИС, УСД, СРПР. Объекты. Виды стандартов.	1	
Тема 1.6. Правовая база стандартизации	Содержание	5	
	1. Правовая база стандартизации. Федеральные законы и подзаконные акты. Организационно-методические документы в области стандартизации. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов. Объекты и формы. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.	1	2
	Практические занятия	4	
	1. Изучение правовой основы стандартизации. Национальная стандартизация РФ. Стандарт организаций ГОСТ Р 1.4 2. Решение ситуационных задач	2 2	
Тема 1.7.	Содержание	1	2

<i>Международная региональная стандартизация</i>	и	1. Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, КАСКО, КОПОЛКО. Их правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки и принятия международных стандартов. Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН, СЕНЕЛЭК, ЕАСС, ЕАСТ и др. Цели, задачи, состав участников, структура.	1	
Тема 1.8.		Содержание	2	
<i>Техническое регулирование</i>		1. Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структурные элементы, содержание технических регламентов, виды технических регламентов. Принципы технического регулирования, цели, задачи. Организационно-методические документы в области технического регулирования. Правила разработки и утверждения технических регламентов. Правила и нормы, регулируемые действующими законами. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов. Содержание действующих технических регламентов.	2	2
		Содержание	1	
Тема 1.9 <i>Структурные элементы метрологии</i>		1. Метрология: основные понятия и определения. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности и в области технологии продуктов общественного питания.	1	1
		Содержание	4	
Тема 1.10. <i>Объекты и субъекты метрологии</i>		1. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Понятие. Основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), её применение в России. Субъекты метрологии: Агентство по техническому регулированию и метрологии (Госстандарт России), Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ и др.). Цели, задачи, структура.	2	2
		Практическое занятие	2	
		1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в	2	

		единицы измерения СИ, решение задач		
		Содержание	4	
Тема 1.11. Средства и методы измерений	1.	Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений. Определение. Классификация. Назначение. Средства поверки и калибровки: основные понятия, отличия поверки от калибровки. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Поверочные клейма и свидетельства. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Методы измерений. Понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.	2	
		Практическое занятие	2	
	1.	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания	2	
		Содержание	2	
Тема 1.12. Основы теории измерений	1.	Основной постулат метрологии. Уравнение измерений. Шкалы измерений, их определения. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности. Определение. Классификация погрешностей. Причины возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило «трёх сигм».	2	2
		Содержание	1	
Тема 1.13. Государственная система обеспечения единства измерений	1.	Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. Агентство по техническому регулированию. Государственная метрологическая служба и иные государственные службы обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Понятие. Сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.	1	2
		Содержание	2	
Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг				
Тема 1.14. Формы оценки соответствия	1.	Сертификация продукции и услуг Основные термины, формы оценки соответствия и определения в области оценки соответствия. Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Сертификация соответствия. Значение сертификации в условиях рыночных отношений. Декларирование соответствия: правовое регулирование, порядок и правила декларирования продукции и услуг, схемы.	2	2

		<p>Структурные элементы сертификации: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Обязательная и добровольная сертификация: понятия, назначения, схемы, области применения. Организационная структура обязательной и добровольной сертификации.</p> <p>Субъекты – участники сертификации: федеральные, центральные и территориальные органы, испытательные лаборатории, эксперты. Заявители в системе сертификации, их права и обязанности.</p> <p>Средства сертификации. Федеральные законы, категории и виды стандартов, другие организационно-методические документы, регламентирующие правила по оценке и подтверждению соответствия. Методы сертификации: методы испытаний и методы указания соответствия (способы подтверждения соответствия). Сертификаты и знаки соответствия. Другие виды сертификатов, их сфера применения.</p> <p>Правовое регулирование указанных видов деятельности. Федеральные законы России и организационно-методические документы по сертификации. Система сертификации ГОСТ Р: нормативная база.</p>		
		Содержание	2	
Тема 1.15. Правила проведения сертификации продовольственного сырья	1.	<p>Правила проведения сертификации продукции в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов. Схемы сертификации. Правила заполнения бланков сертификатов.</p> <p>Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Критерии идентификации и показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации.</p> <p>Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации. Порядок выдачи предписаний и штрафов за нарушение правил обязательной сертификации.</p> <p>Порядок приостановки или прекращения действия сертификатов, аннулирования сертификатов.</p>	2	2
		Содержание	6	
Тема 1.16. Сертификация услуг общественного питания. Система сертификации услуг и работ: правила.	1.	<p>Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции.</p> <p>Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги. Требования к качеству и объёму услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов).</p> <p>Сертификация в общественном питании, её особенности. Организационная структура</p>	2	2

		<p>системы сертификации в сфере общественного питания: федеральный орган по сертификации Российской Федерации, комиссия по апелляциям, научно-методический центр, центральный орган, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты, их функции.</p> <p>Нормативные документы для целей сертификации. Порядок и правила проведения сертификации и декларирования продукции и услуг общественного питания. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания.</p> <p>Номенклатура услуг общественного питания, подлежащих обязательной сертификации. Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Аттестация предприятий. Основания для выдачи сертификата.</p>		
		Практические занятия	4	
1		Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания Решение ситуационных задач по определению типа и класса предприятий общественного питания (работа с ГОСТ Р)	2	
2		Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья (заполнение бланка сертификата)	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1			21	
		<p>Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» заключается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке и дополнении текстов лекций по темам курса в соответствии с происходящими изменениями (освоение терминологии, формулирование основных вопросов по темам курса, внесение изменений в конспекты лекций в соответствии с изменениями в действующем законодательстве и происходящими организационными процессами и т.п.); - в подготовке к практическим занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы; ознакомление с законодательными, нормативными документами, регламентирующими деятельность в области метрологии, стандартизации и сертификации; изучение проблемной информации по вопросам реорганизации нормативных документов; самостоятельное изучение систем, алгоритмов, правил оформления оценки соответствия; - в написании докладов по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины; - в сборе и анализе необходимой информации для написания контрольных работ; - в овладении практическими навыками разработки стандартов организаций; - анализа оформления национальных стандартов согласно требованиям ГОСТ. 		
		<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды действующих технических регламентов. - Сравнительные характеристики стандартов и технических регламентов на одноимённую продукцию. - Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. - Формы оценки соответствия услуг общественного питания. 		

Раздел ПМ 2 Осуществление контроля качества продукции и услуг общественного питания		138	
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		102	
Тема 2.1. <i>Контроль качества продукции и услуг в общественном питании</i>	Содержание	2	
	1. Предмет, цели, задачи, межпредметные связи дисциплины. Качество: понятие, показатели качества. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.	2	2
Тема 2.2. <i>Классификация контроля качества</i>	Содержание	2	
	1. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы контроля качества продукции и услуг. Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Принципы проведения государственного контроля. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля. Ответственность инспекторов, осуществляющих государственный контроль. Организации, уполномоченные на проведение государственного контроля.	2	2
Тема 2.3. <i>Нормативная и правовая база контроля качества</i>	Содержание	2	
	1. Виды нормативных документов, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг. Технические регламенты: их значение, обязательные требования к качеству. Виды и критерии стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу. Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания Правовая и нормативная база контроля качества. Федеральные законы.	2	2
Тема 2.4. <i>Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</i>	Содержание	50	
	1. Порядок проведения контроля качества. Этапы проведения контроля. Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля: принципы, требования к организации и проведению мероприятий по контролю, обязанности и ответственность должностных лиц органов государственного контроля. 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. Порядок оформления результатов внутрифирменного	2	2

		контроля.		
	Лабораторные занятия			2
	1	Анализ продуктов переработки плодов и ягод	6	
	2	Анализ крахмала	6	
	3	Анализ пищевых жиров и масел	6	
	4	Анализ муки	6	
	5	Анализ макаронных изделий	6	
	6	Анализ хлеба и хлебобулочных изделий	6	
	7	Анализ печенья	6	
	8	Анализ колбасных изделий	6	
Тема 2.5. <i>Идентификация услуг общественного питания</i>	Содержание		2	
	1.	Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий». Способы подтверждения соответствия услуги общественного питания типу и классу предприятий. Знаки обслуживания и товарные знаки: их назначение	2	2
Тема 2.6. <i>Фальсификация продукции общественного питания</i>	Содержание		4	
	1.	Фальсификация: понятие, виды, средства, способы обнаружения, последствия для потребителей и предприятий общественного питания. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. Способы обнаружения фальсификации продукции: органолептические и измерительные методы испытаний. Мероприятия по предотвращению фальсификации.	4	2
Тема 2.7. <i>Фальсификация услуг общественного питания</i>	Содержание		4	
	1.	Фальсификация услуг: понятие, виды и средства. Распространенные способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средства для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обман, обвес, обсчет потребителей и др.). Способы обнаружения фальсификации услуг. Мероприятия по предотвращению фальсификации.	4	2
Тема 2.8. <i>Последствия фальсификации услуг общественного питания</i>	Содержание		2	
	1.	Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Ответственность за фальсификацию услуг общественного питания: административная, гражданская, уголовная. Федеральные законы, регламентирующие ответственность. Профилактическая работа с производственным и обслуживающим персоналом по предотвращению фальсификации. Порядок изъятия некачественной продукции. Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца.	2	2

	Документы, регламентирующие порядок изъятия и уничтожения опасной фальсифицированной продукции.		
Самостоятельная работа при изучении раздела		34	
<p>Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» заключается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке и дополнении текстов лекций по темам курса; - в подготовке к практическим занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы; ознакомление с законодательными, нормативными документами, регламентирующими деятельность в контроле качества; изучение проблемной информации по вопросам реорганизации нормативных документов; самостоятельное изучение систем, алгоритмов, правил оформления оценки соответствия; - в написании докладов по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины. 			
Производственная практика		36	
<p>Виды работ</p> <p>Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с перечнем предоставляемых услуг, формами и методами обслуживания. Установление информативности услуг.</p> <p>Выявление признаков, определяющих тип и класс предприятия, установления их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762 –07 «Общественное питание. Классификация предприятий».</p> <p>Ознакомление с учредительными документами. Изучение устава предприятия, документов, подтверждающих виды деятельности, факт сертификации.</p> <p>Приобретение навыков работы с нормативно-справочной и иной документацией в части, касающейся вопросов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, его оценки.</p>			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база данных содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

4.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Лаборатория стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии № 806 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт; 2. экран-1шт; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска;
2	МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Кабинет метрологии и стандартизации № 827 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт; 2. экран-1шт; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-4шт.
		Лаборатория А ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. Анализатор жидкости Эксперт-001 2. Анализатор влажности «ЭЛВИЗ-2С» 3. Электронные весы GF-1000

			4. Гигрометр Rotronik модификации HygroPalm HP23 5. Вакуумная камера Audionvac Digital VMS 43 6. Экспресс-анализатор консистенции ЭАК-1М 7. Программа Statistika 6.0; 8. Программа Технолог-кулинар; 9. Компьютеры 4шт.
3	ПП. Производственная практика (по профилю специальности)	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		Производственные площадки базовых организаций	

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия:

Основная литература

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>
2. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник / Боларев Б.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=486838>

Дополнительная литература

3. Аристов, А.И. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. Режим доступа: <http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=2779>
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2012. - 210, [1] с. с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066>

5. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2012. - 210, [1] с. Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=415066>
6. Зорин, В. А. Контроль качества продукции и услуг [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2013. - 89 с. - Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=452875>
7. Кошечая И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для сред. проф. образования / И. П. Кошечая, А. А. Канке. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 414 с.

Нормативная литература

1. Положение о системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98 № 11.
2. Правила сертификации работ и услуг/Постановление Госстандарта России от 05.08.97 № 17.
3. ГОСТ 51740-2001 Технические условия Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию. – Введ. 01.09. 2002. – М.: Изд – во стандартов, 2002. – 90с.
4. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
5. ГОСТ Р 1.0 – 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – Взамен ГОСТ Р 1.0 – 92; Введ. 30. 12. 2004. – М.: Стандартиформ, 2005. – 9с.
6. ГОСТ Р 1.1 – 2002. Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения. Взамен ГОСТ Р 1.1 – 92; Введ. 30. 12. 2004. – М.:, Стандартиформ 2005. – 17с.
7. ГОСТ Р 1.2 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены.. Введ. 30. 12. 2004. – М.: Стандартиформ, 2005. – 16с.
8. ГОСТ Р 1.3 – 2002. Межгосударственная система стандартизации. Правила и методы принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных стандартов. Введ. 30. 12. 2004. – М.: Стандартиформ, 2005. – 31с.
9. ГОСТ Р 1.4 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения. Взамен ГОСТ Р 1.1 – 92; Введ. 30. 12. 2004. – М.: Изд – во стандартов, 2005. – 5с.
- 10.ГОСТ Р 1.5 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. Взамен ГОСТ Р 1.5 – 2002; Введ. 30. 12. 2004. – М.:, Стандартиформ 2005. – 31с.
- 11.ГОСТ Р 1.9 – 2004. стандартизация в Российской Федерации. Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. – Введ. 01.07. 2005. – 14с. – М.: - Изд – во стандартов, 2005. – 14с.
- 12.ГОСТ Р 1.10 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки,

- утверждения, изменения, пересмотра и отмены. Взамен Р 50. 1. 039 – 2002; Введ. 30. 12. 2004. – М.: Изд – во стандартов, 2005. – 19с.
13. ГОСТ Р 1.12 – 2004. Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. Взамен ГОСТ Р 1.12 – 99; Введ. 30. 12. 2004. – М.: Изд – во стандартов, 2005. – 6с.

Федеральные законы

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы / Государственные санитарно-эпидемиологические нормирование РФ; Государственные санитарно-эпидемиологические правила и гигиенические нормативы. - М.: Минздрав России, 2002.-164с.
4. 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.).
5. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 27.04.1993, № 4871-1 // Ведомости СНД и ВС РФ от 10.06.1993, № 23, ст.811 (в ред. от 10.01.2003, 3 15-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 13.01.2003, № 2, ст.167.
6. Российская Федерация. Правительство. Постановление от 19.01.1998, № 55 Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. от 01.02.2005, № 49 // Собрание законодательства РФ от 14.02.2005, № 7, ст.560.
7. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 30.03.1999, № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» //Собрание законодательства РФ от 05.04.1999, № 11,ст.1650 (в ред. от 09.05.2005), № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, №19, ст.1752.
8. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 02.01.2000, № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» //Собрание законодательства РФ от 10.01.2000, № 2, ст.150 (ред от 09.05.2005, № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, №19, ст.1752.
9. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 08.08.2001.№ 134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» //Собрание законодательства РФ от 13.08.2001, № 33 (часть 1) ст.3436 (в ред. от 09.05.2005),№ 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.№. 19, ст.1752.
10. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 27.12.2002, № 184-ФЗ «О техническом регулировании» //Собрание законодательства РФ от 30.12.2002, № 52, ст.5140, (в ред. от 09.05.2005), № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, № 19, ст.1752.
11. Российская Федерация. Правительство. Постановление от 30.06.2004, № 322 «Об утверждении положения о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» //Собрание законодательства РФ от 12.07.2004, № 28, ст.28.

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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.	- Умение определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства	1. Текущий контроль знаний в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - тестирования по основным разделам МДК;
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- Умение проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса; - Умение применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	2. Зачеты по учебной и производственной практике 3. Зачеты и экзамены по каждому из разделов профессионального модуля. 4. Комплексный экзамен по модулю.
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- Умение устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.	

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
<p><i>ОК 1</i> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><i>ОК 2</i> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- применение рациональных методов контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	
<p><i>ОК 3</i> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- владение методикой контроля качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</p>	
<p><i>ОК 10</i> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>- навыки работы с нормативно-справочной и иной документацией в части, касающейся вопросов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, его оценки.</p>	