

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

«27» 04 2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания

Протокол 19
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»
Ирина Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчик: С.В. Кормакова преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и Содержание: профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	19
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Направлена на присвоение квалификации «Менеджер», входящей в состав укрупненной группы профессий: 43.00.00 Сервис и туризм по направлению подготовки 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 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 профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, студент, 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 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:

Максимальной учебной нагрузки - 585 часов.

Самостоятельной работы - 135 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 450 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 270 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, 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 оказании услуг.
ПК4.2.	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 СОДЕРЖАНИЕ: ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.									
П.К 4.1-4.3	Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.	210	140	78		70			
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.									
ПК 4.1-4.3	Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	195	130	72		65			
	Учебная практика	72						72	

ПК 4.1-4.3	Производственная практика	108							108
	Всего:	585	270			135		72	108

3.2.Содержание: обучения по ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание: учебного материала, практических занятий, самостоятельная работа	Объем часов	Усвояемость
1	2	3	4
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания		585	
МДК. 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.		140	
Раздел 1 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.		140	
Тема 1.1. Объекты измерений и их меры, характеристика. Международной системы единиц.	Содержание::	22	1,2
	Правовые основы метрологической деятельности. Важнейшие метрологические величины и их система единиц. Международная система единиц физических величин. Производные единицы СИ.	8	
	Практическая работа №1-14: Ознакомление с системами национальных единиц измерений. Правила перевода их в единицы измерений СИ. Измерение физической величины. Математическая обработка результатов. Физические величины. Применение теории размерностей. Правовые основы обеспечения единства измерений.	14	2,3
Тема1.2. Виды и средства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор за средствами измерений	Содержание:	28	1,2
	Виды и методы измерений. Основные понятия. Классификация измерений. Основные методы измерений. Организационные основы метрологического обеспечения в РФ. Государственная метрологическая служба. Государственный метрологический контроль и надзор за СИ. Калибровка средств измерений. Международное сотрудничество в области метрологии.	12	

	Практическая работа № 15 -30: Основной постулат метрологии. Погрешность измерения. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в организациях общественного питания. Установления наличия поверочных клейм. Классы точности средств измерений.	16	2,3
Тема 1.3. Основные понятия в области технического регулирования.	Содержание:	26	1,2
	Цели принятия Федерального закона РФ «О техническом регулировании». Сфера принятия Федерального закона. Основные понятия технического регулирования. Принципы технического регулирования. Технические регламенты: цели принятия, виды.	14	
	Практическая работа № 31 -42: Законодательство РФ о техническом регулировании. Содержание: и применение технических регламентов. Содержание: и применение технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.	12	2,3
Тема 1.4. Цели, принципы и методы стандартизации.	Содержание:	32	1,2
	Цели, принципы стандартизации. Документы в области стандартизации. Категории и виды стандартов. Состав и обязательность требований нормативных документов. Национальный орган РФ по стандартизации; технические комитеты по стандартизации.	14	

	Практическая работа № 43 -60: Анализ структуры стандартов на соответствие ГОСТ Р 1.5.-92 Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач. Расшифровка разделов и классов стандартов. Порядок выдачи предписаний за нарушение обязательных требований стандартов.	18	2,3
Тема 1.5. Элементы подтверждения соответствия и сертификации.	Содержание: Цели подтверждения соответствия. Принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Знаки соответствия. Обязательная форма подтверждения соответствия. Подтверждение соответствия услуг общественного питания.	32	1,2
		14	
	Практическая работа № 61 -78: Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания. Правила заполнения бланков сертификации. Схемы сертификации продукции и услуг ОП. Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации. Аккредитация органов по сертификации. Решение ситуационных задач по определению типа и класса организаций общественного питания.	18	2,3
Самостоятельная работа:		70	

<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Решение профессиональных задач</p> <p>Международное сотрудничество в области метрологии</p> <p>Международная стандартизация.</p> <p>Ведущие международные организации.</p> <p>Применение международных и региональных стандартов в отечественной практике.</p> <p>Эффективность работ по стандартизации</p> <p>Особенности стандартизации услуг.</p> <p>Совершенствование сертификации.</p> <p>Проблемы и задачи в области метрологии на современном этапе</p>			
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.		130	
Раздел 2 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.		130	
Тема 2.1.	Содержание:	40	
Методы управления качеством, факторы, оказывающие влияние на качество продукции	<p>Классификация методов контроля, правила классификации.</p> <p>Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в организациях общественного питания.</p> <p>Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.</p> <p>Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p>	20	1,2

	Практическая работа № 1-20: Отбор проб кулинарной или продукции разных видов. Оформление отбора. Определение массовой доли сухих веществ и влажности. Определение содержания жира методом Гербера. Определить сухих веществ и жира в первых и вторых блюдах. Определение сухих веществ в напитках. Ознакомление с основными дефектами полуфабрикатов и готовой продукции, их распознавание, установление причин возникновения и способов устранения.	20	2,3
Тема 2.2. Классификация показателей качества продукции.	Содержание:	32	1,2
	Органолептические показатели качества, определяемые с помощью органов чувств. Внешний вид, форма, блеск, прозрачность. Глубокого осязания: консистенция, плотность, эластичность, нежность, терпкость, вкус, флевор. Показатель комплексной оценки качества кулинарной продукции: органолептические, физико-химические, микробиологические.	14	
	Практическая работа № 21 -38: Оценка качества котлетной массы котлет по органолептическими физико-химическим показателям. Определение качества овощных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества первых или вторых блюд.	18	2,3
Тема 2.3. Требования к реализации кулинарной продукции, оказанию услуг.	Содержание:	30	1,2
	Требование к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Идентификация и фальсификация продукции и услуг общественного питания. Способы распознавания и предупреждения.	12	

	Практическая работа № 39 – 56: Органолептическая оценка качества сладких блюд и / или кондитерских изделий. Оценка качества напитков. Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом и мукой. Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков(чай, кофе). Обнаружение фальсификации сливочного масла.	18	2,3
Тема 2.4. Механизм управления качеством продукции и услуг, система управления качеством.	Содержание: Организация контроля качества в организациях общественного питания. Общие положения управления качеством. Идентификация услуг общественного питания. Система управления качеством в организациях общественного питания.	16	1,2
		8	
	Практическая работа № 57 – 64: Определение стадий технологического процесса на которых должны проводиться лабораторные исследования продукции производства. Определение стадий технологического процесса, на которых возможно возникновение рисков в области качества и безопасности продукции производства. Определение порядка контроля качества и безопасности продукции производства. Решение ситуационных задач по идентификации услуг питания предприятий общественного питания.	8	2,3
Тема 2.5. Международные стандарты на системы обеспечения качества	Содержание: Серия стандартов ИСО9000-9004. Применение, использование для управления качеством в организациях общественного питания.	12	1,2
		4	

продукции	Практическая работа № 65 – 72: Нормативно-правовая документация в области контроля качества. Стандартная документация по производственному контролю качества и безопасности продукции производства. Стандартная документация по производственному контролю качества и безопасности продукции производства. Внутренняя документация, регламентирующая систему контроля качества.	8	
Самостоятельная работа: Приготовить сообщение: «Методы оценки качества продукции». Приготовить сообщение: «Информация, необходимая работникам для обеспечения качества услуг.» Приготовить сообщение: «Порядок проведения бракеража кулинарной продукции». Приготовить сообщение: «Порядок и правила ведения внутренней документации» Работа с ГОСТами, СанПиНами нормативной и технологической документацией Приготовить сообщение на тему: «Органолептическая оценка качества продукции». Подготовка презентации «Фальсификация продукции общественного питания». Составить схему классификация органолептических показателей качества продуктов Подготовка презентации «Планирование и управление качеством продукции». Подготовка сообщения: «Тенденции в области обеспечения качества и безопасности продукции производства и услуг общественного питания». Подготовка сообщения: «Международные стандарты на системы обеспечения качеством»		65	
Учебная практика. Виды работ: Ознакомление с видом, типом и классом предприятия. Анализировать структуру стандартов разных категорий и видов Выбор номенклатуры показателей качества Работа с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Идентификация услуг общественного питания.		72	2,3

Распознавание фальсификации продукции и услуг общественного питания. Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия.		
Производственная практика. Вид работ: Участие в контроле за соблюдением требований нормативных документов Участие в контроле за наличием поверенных средств измерения. Участие в контроле за правильностью проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях. Участие в проведении производственного контроля качества продукции Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства. Участие в идентификации и фальсификации продукции Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания. Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата	108	2,3
Квалификационный экзамен		
Всего	585	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, для оснащения рабочего места преподавателя;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Колчков В.И. Метрология, стандартизация и сертификация. М.:Учебное пособие. 2015.
2. Муслина Г.Р. Метрология, стандартизация и сертификация.Учебник.ВУЗ. .- М.:КНОРУС,2016
3. Ефимов В.В.Системы и методы управления качеством.- М.:КНОРУС,2016
4. Федюкин В.К. Управление качеством производственных процессов. М.:КНОРУС,2016

Дополнительные источники

1. Бурдун Г.Д. Справочник по международной системе единиц. М.: Изд-во стандартов, 2012.
2. Куликовский К.Л., Купер В.Я. Методы и средства измерений. М.: Мир, 2014.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи, - М.: Деловая литература, 2011.
4. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. - М.: Норма, 2013.
5. Николаева М.А. Товарная экспертиза, - М.: Деловая литература, 2014.

6. Скурихин И.М., Нестерина М.Ф. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы. - М.: Пищевая промышленность, 1984.
7. Справочник технолога общественного питания, - М.: Колос, 2000.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/Авт.сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. и др. - М.: 2003.
9. Федеральные законы:
«О защите прав потребителей» /с изменениями/ 25 января 1996г.
«О сертификации продукции и услуг» /10.06.93/.
«О стандартизации» /10.06.93/.
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» /02.03.99/.
«О качестве и безопасности пищевых продуктов» /02.01.00/.
«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении
контроля» /08.08.01/.
«Об экспортном контроле» /18.07.99/.
«О техническом регулировании»/01.07.03/.
10. Нормативные документы:
Правила оказания услуг общественного питания /Постановление Правительства РФ от
15.08.97 № 1036 (с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389).
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и
пищевой ценности
пищевых продуктов».
Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных
продовольственных
сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтожение
/Положение Правительства РФ от 29.09.97 № 1263.
ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция,
реализуемая

населению. Общие технические условия.

Интернет-ресурсы:

www.xlibv.ru/kulinariia/professiia_povar_uchebnoe_posobie/p8.php

<ftp://ice.spb.ru/pub/kontr/met65-2010>

www.twirpx.com/file/468031/

www.suharevka.ru/consulting/gost9

www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_94303/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

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 в организациях общественного	- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;	- отчеты по практическим работам решение ситуационных задач;
	- выполнять идентификацию продукции и услуг общественного питания, определять их фальсификации; - разрабатывать предложения по предотвращению фальсификации;	- отчеты по практическим работам - решение ситуационных задач;
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного	- контроля соблюдения требований нормативных документов и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. - проведения проверки наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.	- отчеты по практическим работам решение ситуационных задач;
	- выбирать нормативно-правовые акты; - демонстрировать навыки измерений с использованием поверенных средств измерения;	- отчеты по практическим работам - решение ситуационных задач;
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.	- отчеты по практическим работам решение ситуационных задач;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты	Основные показатели	Формы и методы контроля
------------	---------------------	-------------------------

(освоенные общие компетенции)	результатов подготовки	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно- правовых документов , а также требований стандартов и иных нормативных документов ,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике