

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании,  
по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Базовая подготовка

2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ), по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД):

**Организация питания в организациях 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 в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки по рабочим профессиям; «Официант», «Бармен».

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля- требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом 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 рабочей программы профессионального модуля:**

**Всего -228 часов, в том числе:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- 192 часа, включая: -
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — 128 часов;
- самостоятельной работы обучающегося- 64 часа;
- Производственной практики – 36 часов;

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) 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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требования стандартов и иных нормативных документов

### 3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов ( <i>макс. учебная нагрузка и практики</i> )	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.	Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		64	20	32	-	
ПК 4.1-4.3	Раздел 2.  Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		64	22	32	-	
	<i>Всего:</i>	228	128				36



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания			
МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			
Тема 1.1 Основы метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия		12	
	<p><b>Определение, основная цель, черты, сущность метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия.</b>                      Законодательные и нормативные документы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия. ФЗ «Об обеспечении единства измерений», ФЗ «О техническом регулировании»</p>		
	<p><b>Метрология основные понятия, цели и задачи.</b> Международные и национальные организации по метрологии - МОМВ, МОЗМ, МБМВ, Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Применение знаний основ метрологии в коммерческой деятельности.</p>		

		<b>Метрологическое обеспечение качества продукции в общественном питании</b> Субъекты метрологии. Их права и обязанности, функции. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Качественные и количественные характеристики измеряемых величин. Международная система единиц СИ.		
		<b>Классификация и общая характеристика средств измерений.</b> Основные понятия, связанные со средствами измерений. Виды и методы измерений: понятие, классификация, их краткая характеристика. Мера, измерительные преобразователи, измерительные приборы, измерительные установки и системы, измерительные принадлежности. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Калибровка средств измерений. Виды и методы поверки.		
		<b>Метрологические свойства и метрологические характеристики средств измерений.</b> Диапазон измерений, порог чувствительности средств измерений.		
		<b>Точность методов и результаты измерений.</b> Погрешность средств измерений, виды погрешностей. Достоверность, правильность, сходимость, воспроизводимость измерений. Факторы, влияющие на результат измерений.		
		Практическое занятие		
	1	Выполнение заданий по переводу национальных не метрических единиц измерений в единицы СИ. Проведение измерений, с применением СИ, применяемых в торговле.	1	
<b>Тема 1.2</b> <b>Методологические основы стандартизации</b>			12	
		<b>Цели и задачи стандартизации.</b> ФЗ «О техническом регулировании». Основные направления развития		

		стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации: их классификация. Органы и службы стандартизации РФ.		
		<b>Принципы и методы стандартизации.</b> Взаимосвязь принципов и методов. Систематизация, селекция, симплификация объектов стандартизации.		
		<b>Государственные и отраслевые системы стандартов.</b> Объекты, имеющие межотраслевое значение (ГОСТ), (ОСТ) стандарт определенной отрасли. Стандарты общих технических условий. Стандарты общих технических требований. основополагающие стандарты. Стандарты технических условий (ТУ), на одно наименование продукции		
		<b>Стандарты методов контроля.</b> Порядок отбора проб, применение оборудования, материалов, реактивов, правила проведения испытаний, порядок получения результатов испытаний.		
		<b>Единая система технологической подготовки производства (ЕСТПП).</b> (ЕСТПП) — основа повышения эффективности производства и качества продукции. Общероссийские классификаторы продукции (ОКП), управленческой документации (ОКУД). Предназначение, иерархическая пятиступенчатая классификация.		
		<b>Международное сотрудничество в области стандартизации</b> Основные задачи, формы сотрудничества, международные организации по стандартизации (ИСО), (СТАКО), (МЭК), (СЕНЭЛЕК). Требования национальных и международных стандартов, их сходство. Обеспечение информационного взаимодействия со всеми государствами – членами ВТО		
		<b>Практические занятия</b>	5	
	2	Анализ структуры и содержание основополагающих и национальных стандартов. Построение блок-схемы национального стандарта		
	3	Разработка проекта ТУ.		

		Требования ГОСТ 2.114-95 Единая система конструкторской документации. Технические условия		
	4	Ознакомление со стандартами различных категорий и видов. Проведение анализа национальных и международных стандартов		
	5	Изучение структуры классификационного деления по ОКП Изучение структуры построения предложенных документов по стандартизации		
	6	Поиск и определение документов для стандартизации. Изучение эффективности стандартизации		
Тема 1.3 Национальная и международная система оценки подтверждения соответствия качества продукции ,услуг и систем менеджмента качества			20	
		<b>Основные понятия в области оценки подтверждения соответствия.</b> Цели и принципы подтверждения соответствия. Оценка и подтверждение соответствия: формы, назначения. Сертификация. Декларирование соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции. Значение сертификации в рыночных условиях		
		<b>Обязательная и добровольная сертификация продукции и услуг.</b> Объекты сертификации, требования к ним. Отличительные признаки обязательной и добровольной сертификации.		
		<b>Декларация о соответствии. Международная практика подтверждения соответствия.</b> Оформление декларации о соответствии, ответственность заявителя Международные комитеты по сертификации (ГАТТ) , (ИСО/МЭК), (КАСКО).		
		<b>Объекты и субъекты сертификации</b> Объекты - продукция, процессы её жизненного цикла, производства; работы и услуги, системы качества. Субъекты- изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики, органы по сертификации, испытательные лаборатории.		

	<p><b>Законодательная и нормативная база оценки соответствия.</b> Федеральный закон «О техническом регулировании», Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ «Об обеспечении единства измерений», ФЗ «О защите прав потребителей», Национальные и межгосударственные стандарты, Правила, Нормы и Рекомендации по подтверждению соответствия, аккредитации, утвержденные Федеральным агентством по техническому регулированию и Росстандартом. Общероссийские классификаторы, Сводные правил</p>		
	<p><b>Схемы сертификации продукции и услуг общественного питания.</b></p> <p>Содержание схем сертификации, отличительные особенности. Порядок выбора схем сертификации. Требования к услугам общественного питания.</p> <p>Целевое назначение безопасность, экологичность, эргономичность, комфортность, эстетичность, культура обслуживания, социальная адресность.</p>		
	<p><b>Правила и порядок проведения сертификации.</b> Функции участников сертификации, последовательности проведения процедур сертификации, сущность каждой процедуры. Способы информирования потребителей о проведении подтверждения соответствия Сертификат, Знак соответствия</p>		
	<p><b>Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов</b></p> <p>Подразделение на группы однородной продукции по назначению и используемому сырью. Требования к продукции и сырью. Показатели испытаний, установление срока годности. Оценка соответствия продукции. Орган по оценке соответствия. Цели, задачи, аккредитации испытательных лабораторий Инспекционный контроль.</p>		
	<p><b>Сертификация услуг .</b></p> <p>Объекты сертификации услуг: продукция; работы (услуги); системы менеджмента; персонал. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации</p> <p>Функции, права и обязанности органов по сертификации услуг. Заявители, их права и обязанности.</p>		

		<b>Особенности сертификации систем качества.</b> Системы качества продукции и услуг. Международные стандарты ИСО серии 9000. Система качества ХАССП. Внедрение принципов ХАССП на пищевом предприятии. Международная система МЭК по сертификации изделий Сертификация в отдельных зарубежных странах. Взаимное признание сертификации.		
		Практические занятия	4	
	7	Анализ схем сертификации продукции. Анализ реального сертификата соответствия		
	8	Рассмотрение видов контроля продукции. Изучение полномочий органов по сертификации и испытательных лабораторий		
	9	Рассмотрение выбора и применение добровольной или обязательной сертификации для потребительских товаров		
	10	Изучение сертификации систем качества ИСО 9001-ИСО 9004 . Изучение сертификация систем качества ХАССП.		
<b>МДК 04.02.</b> Контроль качества продукции и услуг общественного питания			64	2
<b>Тема2.1</b> <b>Контроль качества на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		12	
		<b>Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов.</b> Актуальность проблемы качества, на современном этапе развития индустрии питания.		
		<b>Виды контроля на предприятиях общественного питания.</b> Характеристика ведомственного, административного, внутреннего контроля. Органы контроля за		

	деятельностью предприятий общественного питания. Функции и полномочия Роспотребнадзора. Виды проверок. Нарушения в ходе проверок		
	<b>Организация внутреннего контроля на предприятиях питания: технологический и производственный контроль.</b> Нормативно – правовая база проведения производственного контроля в организациях общественного питания. Назначение и виды технологического контроля. Состав службы входного контроля. Функции производственного контроля. Последовательности методики производственного контроля.		
	<b>Особенности и основные черты японской модели управления качеством.</b> История развития. Инструменты управления качеством. Основные функции кружков качества.		
	<b>Альтернативные модели управления качеством: система ХАССП.</b> Концепция ХАССП. Отличительные особенности. Внедрение системы ХАССП в практику работы российских предприятий питания.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
1	Определение контрольных критических точек по системе ХАССП на предприятии общественного питания.		
<b>2.2 Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>		8	
	Виды продукции в общественном питании: производственного назначения(сырье, полуфабрикаты), и потребительского(полуфабрикаты, готовая продукция).		
	Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения. Технологические(кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость , безопасность, Экологичность, экономичность. Потребительского назначения: безопасность , сохраняемость, эстетические свойства, функциональное назначение.		
	Характеристика функционального назначения(энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства(внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства(оформление блюда, внешний вид		

		<b>Практические занятия</b>		
	2	Определение эстетических свойств готовых блюд.	2	
<b>Тема 2.3 Методы контроля качества продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		22	
		Методы определения показателей качества продукции: измерительный, регистрационный, органолептический и расчетный. Классификация измерительных методов: физические, химические, биологические, микробиологические.		
		Эргономические показатели качества. Гигиенические физиологические, технологические и психологические требования, предъявляемые к продуктам.		
		Характеристика организационного, измерительного, органолептического метода контроля.		
		Классификация органолептических показателей качества. Характеристика методов приемлемости и предпочтения (предпочтительно желательности); методы различительные (сравнения, различения, дифференциации); методы описательные		
		Измерительные методы контроля продукции общественного питания: понятия, разновидности, назначение, критерии выбора. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.		
		Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Последовательность и критерии оценки продукции. Состав комиссии. Правила ведения журнала.		
		<b>Практические занятия</b>	10	
	3	Проведение оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.		
	4	Определение органолептических показателей холодных блюд и закусок согласно ГОСТ Р 53104-2008		



	5	Проведение бракеража по оценке качества готовых блюд. Заполнение бракеражного журнала.	
	6	Определение органолептическим методом показателей качества основных продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий . Составление заключения и оформление результатов в таблицу.	
	7	Составление порядка оценки качества готовых блюд на основании данных бракеража.	
<b>2.4 Правила отбора проб на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6
		Проведения выборочного контроля в предприятия общественного питания путем отбора выборок и проб. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.	
		Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытания.	
		<b>Практические занятия</b>	2
	8	Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытания.	
<b>2.5 Фальсификация сырья и продукции</b>			16
	<b>Содержание учебного плана</b>		
		Идентификация услуг общественного питания: понятие, виды. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007«Услуги общественного питания . Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий):	

		ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.		
		Показатели и методы идентификации. Фальсификация продукции общественного питания		
		Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.		
		Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятия общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.		
		Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Федеральные законы, регламентирующие ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания		
		<b>Практические занятия</b>		
	9	Определение мер предупреждения фальсификации при анализе нормативных документов.		
	10	Анализ способов обнаружения фальсификации		
	11	Определение способов подтверждения соответствия услуг общественного питания типу и классу предприятия.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	64	
		<b>при изучении ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конспект ФЗ «Об обеспечении единства измерений».</li> <li>2. Составить таблицу средств измерения и их метрологических характеристик, применяемых на предприятии общественного питания (на примере базы практики).</li> <li>3. Составить перечень действующих нормативных документов в сфере общественного питания.</li> </ol>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Конспект ФЗ «О техническом регулировании».</li> <li>5. Конспект ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>6. Проанализировать бракеражный журнал на предприятии (на примере базы практики).</li> <li>7. Составить перечень дефектов кулинарной продукции ( на примере базы практики).</li> <li>8. Разработать перечень дополнительных услуг для конкретного типа и класса предприятия общественного питания (на примере база практики).</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика:</b>  <b>Виды работ</b>  <b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с документацией на предприятии, регламентирующей качество выпускаемой продукции</li> <li>2. Ознакомление с видами и графикам контроля на данном предприятии</li> <li>3. Осуществление обора проб полуфабрикатов для лабораторного исследования</li> <li>4. Осуществление обора проб кулинарной продукции для лабораторного исследования</li> <li>5. Участие в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала</li> <li>6. Участие в проведении производственного контроля.</li> </ol>	<p>0</p> <p>36</p>	

## **4. 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**

### **4.1. Требования материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля осуществляется в **учебных кабинетах:**

- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

доска для мела;

раздвижная демонстрационная система,

информационный стенд с демонстрационной системой;

опорные таблицы, схемы;

методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;

методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;

нормативные и правовые документы.

Технические средства обучения:

- интерактивный комплекс,

- телевизор, DVD-плеер.

#### **Оборудование рабочих мест производственной практики**

- оборудование для тепловой обработки

— холодильное оборудование

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. ФЗ РФ « О качестве пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.96, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Федеральный закон: «О техническом регулировании» №184-ФЗ, от 27.12.2002, с изменениями и дополнениями.
4. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки продукции общественного питания.
5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями.
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»
7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию»
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М, Хлебинформ,1996
10. Панова Л.А. «Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании», М. «Дашков и К», 2016
11. Боларев Б.П. «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», М. «ИНФРА-М», 2013
12. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» - М, «Кнорус»,2015

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий.»
2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
3. ГОСТ Р 503104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
4. СанПин2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
5. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. Журнал "Питание и общество"

7. СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

### **Интернет-ресурсы**

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

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля : групповые и индивидуальные.

В процессе изучения ПМ.04 Контроль качества и услуг в общественном питании преподаватели и мастера производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением электронных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов анализа производственных ситуаций , групповых дискуссий в сочетании с

внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины: «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании». Каждый обучающийся обеспечен печатным и электронным изданием по программе профессионального модуля не старше пяти лет с момента издания. Преподаватель для самостоятельной работы учащихся разработал методические рекомендации и перечень тем.

Обязательным условием в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества и услуг в общественном питании», является прохождение производственной практики. Производственная практика проводится на предприятиях работодателей: ресторанах и кафе г.Краснодара - «Любо-Дорого»; «Мадьяр»; «Духан»; «Лицей» Руководство осуществляет руководитель практики от учебного заведения (мастер производственного обучения) и руководитель практики от предприятия.

Формой промежуточной аттестации является проведение экзамена квалификационного.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализации ППССЗ по специальности обеспечивается преподавателями и мастерами имеющими высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеется. Преподаватели и мастера получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг</p>	<p>соблюдение требований нормативных документов при контроле отпуска кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания. Проведение измерений при отпуске кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания.</p>	<p>Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения практических занятий № 1-15; , тестовых заданий, контрольных работ, индивидуальных заданий;</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<p>- применение последовательных этапов различных видов производственного контроля полуфабрикатов и кулинарной продукции, на предприятиях общественного питания. Осуществление документального оформления результатов производственного контроля.</p> <p align="center">;</p>	<p>Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения Практических; занятий №1-4, тестовых заданий, контрольных работ, индивидуальных заданий;</p>
<p><b>ПК 4.3</b> ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания</p>	<p>Проведение разных видов контроля качества оказываемых услуг на предприятиях общественного питания с соблюдением необходимой последовательности. Осуществление</p>	<p>Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения Практических занятий №15-26; тестовых заданий, контрольных работ, индивидуальных заданий;</p>

	документального оформления хода и результатов производственного контроля.	
--	---	--

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.

<b>Результаты ( освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы Контроли и оценки</b>
<b>ОК.1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в профессиональных конкурсах и конференциях ;</li> <li>в обслуживании банкетных мероприятий ; в мастер-класс; арт-классах;</li> <li>- активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- точность и своевременность выполнения курсовой работы в соответствии с требованиями;</li> <li>- участие в профориентационной работе колледжа.</li> </ul>	наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; оценка содержания портфолио студента;
<b>ОК.2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность сдачи отчетов по результатам выполнения лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- своевременность выполнения и сдачи самостоятельных работ по заданиям преподавателя;</li> <li>- рациональность организации рабочего места во время выполнения лабораторных работ, учебной и производственной практики;</li> <li>- рациональность организации процесса подготовки и выполнения</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

	<p>курсовой работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм и правил внутреннего распорядка колледжа;</li> <li>– - осуществление самоанализа и самооценки в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</li> </ul>	
<p><b>ОК.3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p><b>ОК.6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ОК.7.</b> Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление анализа ситуаций, возникающих в процессе учебной и производственной деятельности;</li> <li>- прогнозирование результатов собственной деятельности;</li> <li>- самостоятельность при формулировании выводов и предложений по результатам курсовой работы;</li> <li>– - рациональность распределения времени на выполнение практических и лабораторных и курсовых работ.</li> <li>- соблюдение социальных и этических норм в процессе общения;</li> <li>- участие в планировании совместной деятельности коллектива;</li> <li>– планирование командной работы на практических и лабораторных занятиях работ, в процессе выполнения курсовой работы, на практике</li> <li>-осуществление анализа и оценки ситуации;</li> <li>– осуществление поиска причины как метода решения;</li> <li>– определение своего отношения к ситуации, управление своими эмоциями;</li> <li>– определение степени критичности решения;</li> <li>– применение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение за участием в конкурсах и мастер - классах</li> <li>-экспертная оценка на основе анализа дневника практики, аттестационного листа по практике,</li> <li>- наблюдение за ролью обучающегося в группе</li> <li>-экспертная оценка за решением социальных и профессиональных ситуаций в процессе выполнения заданий;</li> </ul>

	<p>креативных методик в решении ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка плана принятия решения,</li> <li>– знание менеджмента и психологии</li> <li>– осуществление организации командных мероприятий;</li> <li>– совершенствование собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы путем участия в мероприятиях по обслуживанию, в профессиональных конкурсах;</li> </ul> <p>- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.</p> <p>- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями</p>	
<p><b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p><b>ОК 5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-использование интернет источников для поиска необходимой информации при выполнении производственных ситуаций.</p> <p>-применение навыков оперативной работы при составлении технологической и отчетной документации по предприятию, с использованием общего и специального программного обеспечения.</p>	<p>- наблюдение за ролью обучающегося в группе</p> <p>-экспертная оценка за решением социальных и профессиональных ситуаций в процессе выполнения заданий</p>
<p><b>ОК 8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>	<p>планирование самостоятельных занятий при изучении</p>	<p>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной</p>

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p><b>ОК 9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>профессионального модуля, анализировать инновации в области профессиональной деятельности, следить за тенденциями в области общественного питания с целью практического применения.</p>	<p>практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы.</p>
<p><b>ОК.10.</b> Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>- соблюдение положений действующего законодательства; - соблюдение требований нормативно-правовых документов и государственных стандартов, в т.ч. при оформлении курсовой работы, документов по практике;</p>	<p>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы.</p>