

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.А. Ушаков
пр. № 218 от 08.09.15г

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
пр. № 222 от 30.08.16г

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
Ушаков П.Ф. Ушаков
пр. № 237 от 30.08.17г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»
Т.О. Якимова «29» августа 2014г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04.Контроль качества продукции и услуг общественного питания*

*вариативная часть

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании.

Организация разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Разработчики: преподаватель Филиппова. Н.В .,Бажанова. Н.В-. преподаватели

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по программе 16399 Официант на базе среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- ✓ контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств качества измерения и правильности продукции и 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;

Обязательная часть

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.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ *использовать прогрессивные методы и средства метрологического и нормативного обеспечения производства;*
- ✓ *применять современное программное обеспечение при использовании измерительных приборов и приспособлений;*
- ✓ *разработка внутрифирменных стандартов предоставления услуг и осуществление контроля за их соблюдением.*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ *исторические основы, тенденции и основные направления развития стандартизации, метрологии и сертификации в Российской Федерации и в странах Европейского Союза;*
- ✓ *основные направления реформирования системы стандартизации в Республики Башкортостан, порядок разработки и утверждения национальных стандартов;*
- ✓ *качество услуги с точки зрения потребителя;*
- ✓ *внутрифирменные стандарты, ориентированные на потребителя*

- ✓ *современные принципы управления качеством: системный подход, ориентация на потребителя, совершенствование технологий, связь со стратегией предприятия.*

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

всего –**273** (**186+87 вариатив**)часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **237** (**150+87вариатив**)часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**158** (**100 +58 вариатив**)часов;

самостоятельной работы обучающегося –**79**(**50 +29вариатив**)часов;

учебной и производственной практики **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **Контроль качества продукции и услуг общественного питания**, 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 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 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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	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
ОК 1 – 3 ОК 10 ПК 4.1 – 4.3	<i>Раздел 1. Методологические основы метрологии и стандартизации*</i>	126(81+45 <i>вариатив</i>)	84(54 + 30 <i>вариатив</i>)	42(32 + 10 <i>вариатив</i>)	-	42(27 + 15 <i>вариатив</i>)	-	-	-
ОК 1 – 3 ОК 10 ПК 4.1 – 4.3	Раздел 2. Система управления качеством в общественном питании*	111(69 +42 <i>вариатив</i>)	74(46 + 28 <i>вариатив</i>)	36 (22 + 14 <i>вариатив</i>)		37(23 + 14 <i>вариатив</i>)		-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	273 (186+87 <i>вариатив</i>)	158 (100+58 <i>вариатив</i>)	78 (54 + 24 <i>вариатив</i>)	-	79 (50+29 <i>вариатив</i>)	-	-	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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Методологические основы метрологии и стандартизации		126(81+45 вариатив)		
МДК 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		84(54 + 30 вариатив)		
Тема 1.1. Основы метрологии	Содержание		12(6 +6 вариатив)	
	1.	<i>Исторические основы, тенденции и основные направления развития стандартизации метрологии и сертификации в Российской Федерации</i>		1
	2	Основные понятия метрологии; цели, задачи метрологии. Структурные элементы метрологии, принципы. Объекты и субъекты метрологии, физические и нефизические величины. Средства, методы измерений. Виды измерений.		1
	3	Погрешности, их классификация, принципы их возникновения, способы их обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях		2
	4	Нормативно-правовая база технического регулирования: Государственная система обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений». Метрологические службы.		2
			3	

	5	<i>Стандартизация метрологии сертификация в системе других наук</i>		
	6	<i>Отличительные признаки технического регламента и стандарта на продукцию</i>		3
	Практические занятия:		14 (10+ 4 вариатив)	
	1	Проведение измерений с использованием имеющихся средств и методов.		
	2	Определение погрешностей по проведенным измерениям.		
	3-4	Описание структуры стандарта:ГОСТ ISO 9000-2011. «Межгосударственный стандарт. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.» Определение сферы его применения.		
	5	<i>Изучение состояния и динамики метрологического и нормативного обеспечения производства стандартизации и сертификации на основе использования прогрессивных методов и средств</i>		
	6	Планирование новой продукции и установление отличительных признаков, влияющих на степень новизны.		
	7	<i>Разработка процедуры по реализации процесса подтверждения соответствия</i>		
Тема 1.2. Основы системы стандартизации	Содержание		14 (8+6 вариатив)	1
	1.	Методические основы стандартизации, цели и задачи стандартизации, ее экономическая эффективность. Уровни субъектов: международный, региональный, и национальный. Принципы стандартизации: экономичность, совместимость, безопасность, охрана окружающей среды. методы стандартизации.		
	2	Средства стандартизации. Нормативные документы (НД, понятия, виды, категории). Порядок разработки технических условий. Системы стандартизации. Государственная система стандартизации. Структура межгосударственной системы. Межотраслевая система стандартизации. Значение.		

3	Техническое регулирование. Правовая база. Федеральные законы и подзаконные акты. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.		2
4	Цели и задачи ИСО и МЭК, ЕОК, СЭН, СЕНЕЛЕК. Цели и задачи, состав участников. Система международных стандартов качества ИСО-9000. Её концептуальная основа. Основные условия для постоянного совершенствования производства и продукции.		2
5	<i>Организация работ по стандартизации в рамках Европейского Союза.</i>		3
6	<i>Принятие новых европейских стандартов ISO, проблемы и задачи метрологии на современном этапе.</i>		3
7	<i>Основные направления реформирования системы стандартизации в Республики Башкортостан, порядок разработки и утверждения национальных стандартов</i>		3
Практические занятия:		14 (10+ 4 вариатив)	
1	Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5-92		
2	Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правила перевода их в единицы измерений СИ. Характеристика величин, размер и разность. Определение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач.		
3	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в организациях ОП. Установление наличия проверочного клейма. Средства проверки и калибровки. Методы измерений и их выбор.		
4	Оценка элементов системы управления качеством продукции, созданной на основе стандартов ИСО-9000.		

	5	Выявление связи своей будущей профессии с требованиями стандартов ИСО-9000 и ИСО-14000.		
	6	<i>Изучение причин брака и нарушения технологии производства</i>		
	7	<i>Изучение современные методов и средств измерения испытания и контроля</i>		
Тема 1.3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг	Содержание		16(8+ 8 вариатив)	
	1	Оценка и подтверждение соответствия продукции, процесса, услуги стандартам: понятие, виды сертификатов. Правовые основы сертификации. Федеральные законы России и организационно-методические документы, регламентирующие правила по оценке и подтверждению соответствия.		1
	2	Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья в РФ. Схемы сертификации. Правила заполнения бланков сертификации. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории.		1
	3	Функции, права и обязанности Росстандарта (Госстандарта). Заявители, их права и обязанности. Средства сертификации и декларирования. Категории и виды стандартов, технические регламенты, другие НД для целей сертификации и декларирования, предъявляемые к ним требования		2
	4	Методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии, знаки соответствия и знаки обращения на рынке. Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус.		2
	5	<i>Метрологическое обеспечение испытаний продукции для целей подтверждения соответствия сертификации.</i>		2

	6	<i>Эффективность работ по метрологии и сертификации.</i>		3
	7	<i>Значение и описание функций органов службы по метрологии и сертификации. РФ.</i>		3
	8	<i>Изучение международной системы стандартизации МГСС.</i>		3
	Практические занятия:		14 (12+2 вариатив)	
	1	Участие в проведении внутреннего аудита по удовлетворенности потребителей и улучшению деятельности столовой учебной организации.		
	2	Изучение закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»		
	3	Проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг.		
	4	Формы и порядок проведения сертификации услуг ПОП, заполнение бланков сертификации.		
	5-6	Анализ пригодности стандартов на пищевые продукты для целей добровольной и обязательной сертификации.		
	7	<i>Изучение соглашений по техническим барьерам в торговле.</i>		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			42 (27+15 вариатив)	
Примерная тематика домашних заданий: 1. Подготовка сообщения по вопросу «История возникновения стандартизации в России». 2. Подготовка к семинару на тему: «Новые стандарты ИСО, введенные с 2010 года». 3. Поиск информации и описание исторической основы возникновения сертификации. 4. Оценка основных принципов управления качеством и дополнение их своими, обоснование. 2. Изучение и описание основных статей закона «О техническом регулировании».				

<p>3.Изучение закона и описание основных статей «Об обеспечении единства измерений»</p> <p>4.Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов.</p> <p>5. Описание условий ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательной сертификации.</p> <p>6.Подготовка к семинару на тему: « Декларирование соответствия: объекты, схемы».</p> <p>9. Формулировка основных характеристик качества образования и качества знаний и их оценка.</p> <p>10.Изучение характеристики видов государственного и метрологического контроля.</p> <p>11. Поиск информации и описание функций органов службы по метрологии РФ.</p> <p>12. Изучение структуры ИСО.</p> <p>13. Изучение международной системы стандартизации МГСС.</p> <p>14. Изучение основных функций государственных системы обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>15. Подготовка к семинару на тему: Межотраслевые системы стандартов, общетехнические систему системы технического регулирования.</p> <p>16. Изучение стандартов, обеспечивающих качество продукции на стадии эксплуатации.</p> <p>17. Поиск информации по применению международных и региональных стандартов в отечественной практике.</p> <p>18. Изучение соглашений по техническим барьерам в торговле.</p> <p>19. Изучение сертификации систем менеджмента качества ССМК.</p> <p>19. Подготовка сообщения на тему: Эффективность работ по стандартизации.</p> <p>20. Изучение стандартов социальной сферы.</p>			
<p>Раздел ПМ 2. Система управления качеством в общественном</p>		<p>111(69+42 вариатив)</p>	

питании				
МДК 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания			74 (46+28 вариатив)	
Тема 2.1. Сущность контроля качества	Содержание	14(10+4вариатив)	1	
	1		Понятия качества. Ответственность за качество. Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение контроля качества.	1
	2		Основные параметры качества товаров: функциональность, надежность, долговечность, безопасность, соответствие заявленному уровню стандартов	2
	3		Основные параметры качества услуги: известность, надежность фирмы, доступность, обеспечение информацией,	3
	4		Классификация контроля по разным признакам, виды, подвиды. Общность и различия испытаний, контроля и сертификации.	3
	5		Этапы развития системы управления качеством. Основные концепции мотивов качественной работы. Основоположники основных направлений. Сильные и слабые стороны системы управления качеством.	3
	6		<i>Качество услуги как объект управления. Качество услуги с точки зрения потребителя.</i>	3
	7		<i>Современные принципы управления качеством: системный подход, ориентация на потребителя, совершенствование технологий, связь со стратегией предприятия.</i>	3
	Практические занятия:	10(6+4вариатив)		
	1-2		Построение схем разработки и внедрения моделей метода системного управления качеством (Total Quality Management)	
	3		Заполнение сертификатов и деклараций соответствия.	
	4-5		<i>Анализ управления качеством услуг на примере различных предприятий общественного питания.</i>	

Тема 2.2. Руководство качеством в организации общественного питания	Содержание		14(8+6вариатив)	
	1	Политика в области качества. Планирование системы управления качеством. Анализ со стороны руководства.		1
	2	Нормативно-правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания: федеральные законы, международные, национальные и российские стандарты.		1
	3	Понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации, способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.		2
	4	Методы и средства контроля качества: контрольный листок, гистограмма, диаграмма разброса, стратификация, Парето, Исикавы, контрольная карта. Сбор информации, построение и использование этих инструментов.		2
	5	<i>Регистрационные методы контроля: книга отзывов и предложений, назначение, использование для целей контроля, брокеражный журнал.</i>		3
	6-7	<i>Роль персонала в управлении качеством. Коллективное участие в совершенствовании деятельности организации по улучшению качества: группы по совершенствованию деятельности подразделений, кружки качества, группы совершенствования процессов, целевые группы.</i>		3
	Практические занятия:		14(8+6 вариатив)	
	1-2	Изучение структуры федеральных законов по проведению контроля качества продукции и услуг общественного питания.		
	3-4	Проведение контроля качества напитков, кулинарный изделий.		
5	<i>Идентификация продукции и услуг общественного питания, выявление фальсификации продукции в столовой учебного заведения.</i>			
6-7	<i>Деловая игра: «Разработка Программы Управления качеством в организации общественного питания»</i>			
Тема 2.3.	Содержание	10(6+4 вариатив)		

Контроль за соблюдением обязательных требований стандартов	1	Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов. Объекты и формы. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права. Основные требования к организации и проведению мероприятий по контролю за соблюдением обязательных требований стандартов.		1
	2	Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.		2
	3	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»: основные понятия, принципы защиты прав юридических лиц,		3
	4-5	<i>Внутрифирменные стандарты предоставления услуг, разработка, контроль за их соблюдением.</i>		3
	Практические занятия:		12(8+4вариатив)	
	1	Анализ структуры Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»		
	2-3	Решение ситуационных задач по предписанию и штрафам за нарушение обязательных требований.		
	4	Определение возможных схем сертификации услуг.		
	5-6	<i>Деловая игра: «Разработка стандартов предоставления услуг для различных категорий сотрудников в организации общественного питания».</i>		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ2.		37(23+14	
Примерная тематика домашних заданий		вариатив)		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Раскрытие и описание исторической сущности развития управления качеством 2. Составление логико-смысловой модели по составным элементам управления качеством. 3. Описание средств измерения, применяемых в столовой учебного учреждения. 4. Сбор исходных данных по методам управления качеством на предприятиях ОП. 5. Эволюция семейства стандартов ИСО 9000. 6. Анализ роли персонала в управлении качеством на предприятии 7. Анализ функционирования систем управления качеством предприятия 				

<ul style="list-style-type: none"> 8. Изучение закона «Об обеспечении единиц измерений» 9. Изучить закон «О техническом регулировании 10. Изучение и описание Сборника рецептур блюд. 11. Определить и описать меру ответственности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за нарушение Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» 12. Определение и описание области компетенции контрольных органов: Росстехнадзора, МВД и др. 13. <i>Разработка мер по предупреждению случаев фальсификации.</i> 14. <i>Анализ процессов ВУК (TotalQualityManagement) на примере конкретного предприятия общественного питания.</i> 15. <i>Мотивация сотрудников на соблюдение стандартов качества услуг и продукции общественного питания.</i> 		
<p>Производственная практика– (по профилю специальности)итоговая по модулю(концентрированная)</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Анализ обеспеченности организации ОП стандартами различных категорий и видов; 2. определение номенклатуры показателей качества услуг; 3. определение номенклатуры показателей качества продукции; 4. определение нормативно-правовой базы; 5. контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов; 6. Использование измерительных приборов и приспособлений; 7. проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия в организации ОП; 8. участие в проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; 9. идентификация продукции и услуг общественного питания; 10. распознавание фальсификации продукции и услуг общественного питания в организации ОП; 	36	

<p>11. участие в планировании системы управления качеством в организации общественного питания.</p> <p>12. участие в осуществлении мер по предотвращению фальсификации;</p> <p>13. выявление в организации ОП предписаний и штрафов за нарушение обязательных требований;</p> <p>14. участие в проведении внутреннего аудита по удовлетворенности потребителей и улучшению деятельности столовой учебной организации;</p> <p>15. выявление расходов, связанных с обеспечением качества продукции, услуг и управления;</p> <p>16. анализ Программы Управления качеством в организации общественного питания;</p> <p>17. разработка дополнительных мер, направленных на повышение эффективности управления качеством в организации общественного питания.</p>		
Всего	273	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

Кабинеты:

- ✓ социально-экономических дисциплин;
- ✓ правового обеспечения профессиональной деятельности;
- ✓ экономики и финансов;
- ✓ организации обслуживания в организациях общественного питания;
- ✓ документационного обеспечения управления;
- ✓ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

- ✓ информационно-коммуникационных технологий;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

- ✓ библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- ✓ банкетный зал;
- ✓ актовый зал.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся и рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, каталоги, альбомы, аудио-визуальные и компьютерные технические средства),
- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия),
- электронные учебники;
- рабочие тетради.

Оборудование производственных лабораторий и рабочих мест лабораторий- не предусмотрено

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральные законы и стандарты

1. ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2010 N 294-ФЗ, (ред. от 04.03.2013).
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.2012 N 2300-1 (ред. от 28.07.2012).
3. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2012 N 184-ФЗ, (ред. от 23.07.2013).
- 4.ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2010 N 102-ФЗ, , (ред. от 28.07.2012).
5. "ГОСТ ISO 9000-2011. Межгосударственный стандарт. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь" от 22.12.2011 №1574взамен ГОСТ Р ИСО 9000-2012.
6. ГОСТ ISO 9001-2011 "Системы менеджмента качества. Требования"вводится взамен ГОСТ Р ИСО 9001-2013.
7. ГОСТ Р 8.579-2001 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте – М.: Госстандарт России, 2012
8. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебное пособие, Москва – Юрайт – 2013 г. -350с

Основная

1. Басовский Л.Е, Протасьев В.Б. Управление качеством. -М.: Инфра-М, 2012. – 200с.
2. Веснин В.Р. Менеджмент: Учебник.-М ТК Велби, Изд-во Проспект, 2013.-504 с.
3. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт – Издат, 2012.- 150с.
4. Николаева М А Оценка и подтверждения соответствия. – М.:ОЦПКРТ, 2012. – 78 с.
5. Окрепшов В.В. Управление качеством. -М: Экономика, 2012. -98 с.
6. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Учебник:- 2-е изд., испр.- М.: ИТК «Дашков и К°», 2012.- 480 с.

Дополнительные:

1. Национальная система стандартизации.
2. Межгосударственная система стандартизации.
3. Правила торговли отдельных видов товаров.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«Контроль качества продукции и услуг общественного питания»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих». Обязательным условием допуска к изучению МДК профессионального модуля **«Контроль качества продукции и услуг общественного питания»** является изучение учебных дисциплин профессионального цикла:

- Документационное обеспечение управления
- Основы экономики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование»; «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Основы менеджмента и управления персоналом».

Мастера: наличие высшего профессионального образования с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ обеспеченности организации ОП стандартами различных категорий и видов, оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; использование документации систем качества. 2. Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия в организации ОП; 3. Проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг; заполнение сертификатов и деклараций соответствия. 4. контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов, определение номенклатуры показателей качества продукции и услуг. 5. Деловая игра: «Разработка Программы Управления качеством в организации общественного питания» 	<p>1-4 Текущая оценка по сопоставлению продукта практической деятельности с эталоном на практическом занятии</p> <p>5. Текущая оценка продукта модельной ситуации на практическом занятии в форме деловой игры</p>
<p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Идентификация продукции и услуг общественного питания; распознавание фальсификации продукции и услуг, участие в осуществлении мер по предотвращению фальсификации общественного питания в организации ОП. 7. Проведение измерений с использованием имеющихся средств и методов с помощью мер и весов, применяемых в организациях ОП. Установление наличия проверочного клейма при помощи имеющихся средств проверки и калибровки. 8. Участие в планировании системы 	<p>6. Входной контроль по итогам ПМ I</p> <p>7-8. Текущая оценка экспертного наблюдения в период практики</p> <p>9. Текущая оценка продукта модельной</p>

	<p>управления качеством в организации общественного питания.</p> <p>9. Оценка стратегического управления, определение политики и ответственности руководства, в области качества в соответствии со стандартом ИСО-9000 («Общее руководство качеством»)</p>	<p>ситуации на практическом занятии</p>
<p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<p>10. Участие в проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявление в организации ОП предписаний и штрафов за нарушение обязательных требований; - выявление расходов, связанных с обеспечением качества продукции, услуг и управления; -выявление сильных и слабых сторон системы управления качеством столовой учебного заведения; - участие в проведении внутреннего аудита по удовлетворенности потребителей и улучшению деятельности организации. <p>11. Разработка дополнительных мер, направленных на повышение эффективности управления качеством в организации общественного питания.</p>	<p>10. Текущая оценка за проведение контроля качества в организации по заданным критериям.</p> <p>11. Текущая оценка за интеллектуальную деятельность.</p> <p>Итоговая оценка предоставленного отчета по производственной практике.</p> <p>Итоговый контроль: дифференцированный зачет по МДК; дифференцированный зачет по ПП; квалификационный экзамен по</p>

		профессионально му модулю.
--	--	-------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Постоянство демонстрации интереса к будущей профессии через качественное обучение и активное участие в колледжных, городских, республиканских Всероссийских мероприятиях профессиональной направленности	Интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самоорганизация собственной деятельности в конкретной ситуации Оптимальность выбора и применения типовых методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров Адекватность самооценки эффективности и качества выполняемых работ в реальной ситуации	Качество содержания портфолио обучающегося, наличие достижений
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оптимальность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом товаров Осознанность ответственности за принятые решения	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Грамотность и скорость поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Эффективность использования полученной информации	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	Правильность владения технологиями информационно-коммуникационной культуры Целесообразность анализа и оценки	

профессиональной деятельности.	полученной информации	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Толерантность поведения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководством и потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Осознанность ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Целесообразность определенных задач профессионального и личностного развития. Эффективность самообразования Демонстрация профессионального роста	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Своевременность и оптимальность принятых решений в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Обязательность исполнения требований действующих законодательств и нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности. Осознанность ответственности за соблюдение требований стандартов и иных нормативных документов.	
11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Соблюдение техники безопасности, этических норм поведения в период исполнения воинской обязанности Готовность исполнения воинской обязанности с учётом профессиональных знаний	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	

