

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Кравченко С.В. *методист УМО*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	5
3.2 Содержание профессионального модуля	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
4.2 Информационное обеспечение обучения	13
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	14
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	18
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ ПРОГРАММЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Цель и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 156 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 104 часа;
 в том числе: теоретические занятия – 56 часов,
 практические занятия – 48 часов
 самостоятельной работы обучающихся – 52 часа;
 учебная практика – 36 часов;
 производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК4.1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Максимальная учебная нагрузка и практика	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся,		Сам. работа обучающи хся,	Учебная	Производ ственная
			всего, часов	в т. ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	48	32	16	16		
ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 1 Основы технического регулирования	6	4	2	2		
ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 2. Стандартизация	14	10	6	4	-	-
ПК 4.1 ПК 4.2	Раздел 3. Метрология	14	10	4	4	-	-
ПК 4.2	Раздел 4. Подтверждение соответствия	14	8	4	6	-	-
	МДК04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	108	72	32	36		
ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 5. Организация и проведение контроля качества продукции и услуг в общественном питании	56			18	-	-
ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 6. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания.	52			18	-	-
	Учебная практика	36	-	-	-	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности),	72	-	-	-	-	72
	ВСЕГО:	264	104	48	52	36	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		48	
Раздел 1 Основы технического регулирования		6	
Тема 1.1 Обеспечение качества товаров и услуг как основная цель деятельности по СМиПС	Содержание учебного материала	2	
	Предмет, цели, задачи дисциплины. Роль стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в обеспечении качества товаров и услуг. Сущность качества и его элементы. Понятие о системе качества	1	1,2
Тема 1.2 Техническое законодательство как основа деятельности по СМиПС	Общая характеристика технического регулирования. Объекты и субъекты, принципы технического регулирования. Технические регламенты	1	2
	Практическое занятие №1	2	3
	Изучение правовой основы по техническому регулированию (ФЗ РФ «О техническом регулировании» главы 1 и 2)		
Раздел 2 Стандартизация		14	
Тема 2.1 Общая характеристика стандартизации. Средства стандартизации	Содержание учебного материала	4	2
	Цели и задачи стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации. Принципы, функции и методы стандартизации, их характеристика	2	
	Нормативные документы: понятие, виды, их определение. Стандарты: понятие, категории и виды. Технические условия	2	
	Практическое занятие № 2. Изучение правовой основы стандартизации. Работа с ФЗ РФ «О стандартизации в Российской Федерации»	2	2,3
	Практическое занятие №3. Изучение национальной системы стандартизации РФ	2	3
	Практическое занятие №4: Анализ нормативных документов по определению типа и класса предприятия общественного питания.		
Самостоятельная работа при изучении разделов 1и 2 МДК 04.01 Изучение стандартов, принципов стандартизации, федеральных законов		8	2
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.Изучение комплекса стандартов « Стандартизация в Российской Федерации»: ГОСТ Р 1.2-2016, ГОСТ Р 1.5-2012, ГОСТ Р 1.12-2004 2.Изучение принципов стандартизации по ГОСТ Р 1.0-2012			

3.Изучение Федерального закона от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании», «О стандартизации в Российской Федерации»			
Раздел 3.Метрология		24	
Тема 3.1 Структурные элементы метрологии	Содержание учебного материала	1	2
	Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Принципы метрологии.		
Тема 3.2 Объекты и субъекты метрологии	Содержание учебного материала	1	2
	Объекты метрологии: величины физические и не физические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Субъекты метрологии		
	Практическое занятие №5: Изучение правовой основы метрологии (ФЗ «Об обеспечении единства измерений»)	2	3
Тема 3.3 Средства и методы измерений	Содержание учебного материала	2	2
	Измерения – определение, виды измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение, метрологические характеристики Методы измерений понятие, классификация Преимущества и недостатки разных методов.		
	Практическое занятие №6: Приведение несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	2	3
Тема3.4Государственная система обеспечения единства измерений	Содержание учебного материала	2	2
	ГСИ: понятие, цели, состав. Органы и службы ГМС. Формы государственного регулирования по обеспечению единства измерений: утверждение типа СИ, поверка, экспертиза, надзор. Калибровка СИ.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК 04.01		8	2
Изучение комплекса национальных стандартов РФ, знаки в метрологии. Изучение ФЗ РФ №102 «Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2008.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
– Характеристики видов государственного метрологического контроля (знаки в метрологии). – Средства измерений и метрологических услуг в соответствии со ст. 24 ФЗ РФ №102 «Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2008(в последней редакции).			
Раздел 4.Подтверждение соответствия			
Тема 4.1Оценка и подтверждение	Содержание учебного материала	1	2

соответствия	Структурные элементы подтверждения соответствия: цели и задачи принципы виды объекты субъекты, формы. Отличия сертификации соответствия и декларирования о соответствии.		
	Практическое занятие №7. Изучение правовой основы подтверждения соответствия продукции и услуг	2	3
Тема 4.2 Правила проведения подтверждения о соответствии продукции и услуг	Содержание учебного материала	2	2
	Правила проведения сертификации и декларирования о соответствии в РФ. Формы и порядок проведения сертификации. Схемы сертификации. Условия ввоза импортной продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия		
Тема 4.3 Виды сертификатов и их характеристика	Содержание учебного материала	1	2
	Характеристика различных видов сертификатов и деклараций соответствия и требования к оформлению, выдаче и аннулированию сертификатов соответствия (приостановлению деятельности).		
	Практическое занятие №8 Проверка правильности заполнения сертификатов соответствия	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 МДК 04. 01		7	2
Изучение пакета документов, используемых при проведении сертификации; определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. Изучение штрихового кодирования и маркировки пищевой продукции			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
– Знаки соответствия системы ГОСТ Р по ГОСТ 50460-93.			
– Штриховое кодирование и маркировка пищевой продукции.			
МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания		108	
Раздел 5. Организация и проведение контроля качества продукции и услуг в общественном питании		68	
Тема 5.1 Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	8	1,2
	Изучение основных понятий: качество, показатели качества, контроль качества.	2	
	Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.	2	
	Концепция здорового питания.	4	
Тема 5.2 Отбор проб продукции общественного питания	Содержание учебного материала	6	1,2
	Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания. Понятие, назначение, функции испытательных лабораторий	2	

	Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.	2	
	Правила отбора проб продукции общественного питания. Порядок отбора проб, их упаковка, доставка в лабораторию.	2	
Тема 5.3 Методы контроля качества продукции	Содержание учебного материала	6	1,2,3
	Определение методов контроля качества продукции общественного питания.	2	
	Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические, измерительные, регистрационные методы контроля	4	
	Практические занятия №9 -№10 Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов.	4	3
	Практические занятия №10 -№12 Органолептический метод контроля качества продукции.	6	3
	Практические занятия №13-№14 Определение физико-химических показателей качества продукции и методов их определения при проведении производственного контроля качества продукции и услуг.	4	3
	Практические занятия №15 -№16 Определение качества продукции по микробиологическим показателям при проведении производственного контроля.	4	3
Тема 5.4 Нормативная и правовая база проведения контроля качества	Содержание учебного материала	8	2
	Порядок проведения контроля качества продукции и услуг в общественном питании. Этапы проведения контроля.	2	
	Права юридических лиц при проведении государственного контроля.	2	
	Изучение нормативной и правовой базой контроля качества. Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству продукции и услуг. Правовая база контроля качества.	4	3
	Практическое занятие №17-№18 Анализ нормативных документов и правила работы с нормативными документами (ГОСТы, ТУ), Федеральными законами, СанПиН, в области контроля качества продукции и услуг	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 МДК 04.02 1.Изучение нормативных документов, регламентирующих отбор проб сырья и продукции. 2.Изучение нормативных документов, регламентирующих качество продукции общественного питания (подготовка презентаций). 3.Изучение нормативных документов, регламентирующих права и обязанности должностных лиц органов		18	2

государственного контроля (ФЗ-134 от 2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля»).			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Нормативные документы, регламентирующие отбор проб сырья и продукции. Нормативные документы, регламентирующие качество продукции общественного питания Нормативные документы, регламентирующие права и обязанности должностных лиц органов государственного контроля			
Раздел 6.Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания		40	
Тема 6.1 Идентификация продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	6	2
	1.Идентификация продукции и услуг в общественном питании.	2	
	2.Виды, критерии идентификации продукции.	2	
	3.Услуги общественного питания: виды, назначение	2	
	Практическое занятие №19-№21 Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам	6	3
Тема 6.2 Фальсификация продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	4	2
	1.Фальсификация продукции и услуг в общественном питании; виды, средства	2	
	2.Фальсификация продукции: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей	2	
	Практическое занятие № 22 - №24 Обнаружение фальсификации продукции и услуг	6	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 6 МДК 04.02 1.Изучение нормативных документов, регламентирующих ответственность за фальсификацию продукции общественного питания (ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 25.10.2007). 2. Изучение видов ответственности по Федеральным законам. ФЗ-29 от 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». 3. Изучение постановления Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания». 4. Изучение нормативных документов по идентификации услуг: ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования		18	2

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Нормативные документы, регламентирующие ответственность за фальсификацию продукции общественного питания. Виды ответственности за фальсификацию продукции общественного питания по Федеральным Законам. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» Нормативные документы по идентификации услуг		
Учебная практика. Виды работ – Изучение пакета документов, используемых при проведении сертификации; определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. – Отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания. – Применение физико-химических методов при контроле мучных кулинарных изделий; – Применение физико-химических методов при контроле кондитерских и булочных изделий; – Изучение и применение микробиологических показателей качества продукции и сырья.	36	
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ 1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве. 2. Оценка качества продукции в условиях производства. 3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях. 4. Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях. 5. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата. 6. Осуществление контроля качества продукции на предприятии. 7. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания. 8. Проведение идентификации сырья на производстве. 9. Контроль правильности проведения технологического процесса на производстве.	72	
Всего	264	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» требует наличия кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся
 2. Рабочее место преподавателя
 3. Переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)
2. Наличия компьютерного класса для проведения практических работ.

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Программное обеспечение общего назначения (по необходимости)

4.2 Информационное обеспечение обучения

нормативно – правовые акты

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=196382#0>

2. Федеральный закон РФ от 26.06.2008 №102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=182748#0>

3. Федеральный закон от 21.07.2014 N 254-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений»

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=> / © КонсультантПлюс

4. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"

<http://ivo.garant.ru/#/document/71108018/paragraph/1:0>

основные источники:

1. Зорин, В. А. Контроль качества продукции и услуг [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2013. - 89 с.

2. Качурина Т. А. Метрология и стандартизация : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина. - М. : Изд. центр "Академия", 2013. - 128 с.

3. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 230 с.:

дополнительные источники:

1. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник для бакалавров / И.М. Лифиц. - М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2013. - 411 с.

Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем

- www.consultant.ru;

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
2. <http://www.expert.ru> Электронная версия журнала «Эксперт»
3. www.potrebitel.ru. Электронная версия журнала «Потребитель. Экспертиза и тесты».
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает учебную и производственную практики после освоения всех разделов модуля. Учебная практика должна проводиться в специализированном кабинете «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия».

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практикам в рамках профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» является освоение междисциплинарных курсов «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Изучение каждого междисциплинарного курса, учебной и производственной практик завершается дифференцированным зачетом.

Изучение программы модуля завершается экзаменом (квалификационным).

Условием для освоения данного модуля является освоение профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания».

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, проверочные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультационная помощь обучающимся осуществляется в индивидуальной и групповой формах пропорционально количеству часов.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в

развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственная практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

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» и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4. 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Владение методикой анализа структуры стандартов разных категорий и видов, выбора номенклатуры показателей качества; Владение нормативно-правовыми документами; регулируемыми проведение измерений при отпуске продукции и оказании услуг; Соблюдение требований ГОСТ Р 1.2-2004, ГОСТ Р 1.5-2004, ГОСТ Р 1.12-2004	Наблюдение во время практического занятия. Оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения видов работ на учебной и производственной практиках. Письменное тестирование. Устный опрос.
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	соблюдение технологии проверки правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия; соблюдение правил пользования при работе с измерительными приборами и приспособлениями; выполнение требований техники безопасности	Выполнение домашних заданий проблемного характера; Выполнение практических заданий по работе с информацией, документами; Подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий.
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	соответствие технологической последовательности этапов контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; владение технологией идентификации продукции и услуг общественного питания, распознавания их фальсификации; владение методами предотвращения фальсификации. продукции и услуг общественного питания	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях; - анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Формы контроля обучения: - домашние задания проблемного характера; - практические задания по работе с информацией, документами; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий; - выполнение творческих заданий с представлением собственной позиции; - выбор способов действий из ранее известных; - работа в группе и представление своей позиции и позиции группы; Методы контроля и оценки Наблюдение и экспертная оценка работы студента на практических занятиях, во время учебной и производственной практик. Методы оценки результатов обучения: - мониторинг роста творческой активности, самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - активное использование различных источников для решения профессиональных задач; - грамотная корректировка и своевременное устранение допущенных ошибок в своей работе, - выполнение самоанализа и коррекции собственной деятельности на основании достигнутых результатов.	
ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- демонстрация готовности к исполнению требований стандартов и нормативных наблюдений.	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

МДК 04.01 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Сущность, цели и задачи стандартизации
2. Правовые основы стандартизации в РФ
3. Принципы и функции стандартизации
4. Категории и виды стандартов
5. Росстандарт России и его службы
6. ИСО: задачи, функции, структура
7. МЭК: функции, задачи, организационная структура
8. Нормативные документы: определение, характеристика, особенности обозначений
9. Государственный контроль и надзор, за соблюдением обязательных требований стандартов
10. Деятельность ЕС по стандартизации
11. ОК продукции как виды нормативных документов
12. Международные стандарты ИСО на системы обеспечения качества
13. Технические регламенты: виды, содержание
14. Методы стандартизации
15. Применение НД и характер их требований
16. Оценка соответствия: виды оценок, общее и различия
17. Понятие о качестве: основные термины и определения. Понятие о системе качества
18. Методы определения показателей качества
19. Правовые основы сертификации в РФ
20. Декларирование как форма подтверждения соответствия
21. Обязательная сертификация: объекты, участники, средства
22. Сущность, содержание и задачи сертификации
23. Порядок сертификации продукции в РФ
24. Выбор схемы сертификации и декларирования о соответствии продукции
25. Обязательная и добровольная сертификация: общее и различия
26. Основные принципы сертификации
27. Стандартизация и сертификация в области экологии
28. Виды сертификатов и их характеристика

- 29.Стандартизация и сертификация услуг
- 30.Штриховое кодирование товаров
- 31.Схемы сертификации и их характеристика
- 32..Государственный метрологический контроль и надзор: цели, объекты, виды
- 33.Государственная система обеспечения единства измерений
- 34.Добровольная сертификация: цели, задачи, системы
- 35.Виды и методы измерений
- 36.Метрологическое обеспечение услуг
- 37.Метрологические службы РФ
- 38.Метрологическое обеспечение испытаний продукции для целей подтверждения соответствия
- 39.Характеристика государственного метрологического надзора

1.3 Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отсутствует знание и понимание теоретического содержания курса; несформированность большей части практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, очень низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, ниже минимального); отсутствует мотивация к обучению.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если присутствует знание и понимание теоретического содержания курса с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, близким к минимальному); низкий уровень мотивации учения.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса; недостаточность в обосновании отдельных собственных суждений, не оказывающая значительного влияния на формирование практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; достаточное качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий; средний уровень мотивации учения.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса, без пробелов; обоснование собственных суждений с учетом сформированных необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий.

1.4 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплинам модуля

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности

общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче дифференцированного зачета:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____