

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№173 от 29.08.2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара 2018г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «29» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Головачева И.Г./
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» 08 2018 г.

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»
(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Рабочая программа профессионального модуля Контроль качества продукции и услуг общественного питания разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от от 07 мая 2014г. №465, профессионального стандарта Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12 2015г. № 910н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 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):

1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверженных 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 270 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 126 часов, в том числе:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 84 часов;

– самостоятельная работа обучающегося – 42 часов.

Учебная практика – 0 часов.

Производственная практика – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности оформление причесок, 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			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	
ПК 4.1.	МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	63	42	12	*	21	*		*	
ПК 4.1. – 4.3.	МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	63	42	20		21			*	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144								144 (повторить число)
	Всего:	270	84	32	*	*42	*		144	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Метрология в общественном питании			
МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			
Тема 1.1 Основы метрологии	Содержание учебного материала	4	
	1. Структурирование элементов метрологии		1
	2. Определение объектов и субъектов метрологии		2
	3. Международная система единиц физических величин (СИ).		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие №1. Решение задач по переводу национальных единиц измерения в единицы измерения СИ.	2	
	Практическое занятие №2. Решение задач по переводу размерности.	2	
Практическое занятие №3. Решение задач по равенению величин в соответствии с международной системой СИ	2		
Тема 1.2 Основы теории измерений	Содержание учебного материала	4	
	1. Средства и методы измерений		2
	2. Основы теории измерений.		2
	3. Государственная система обеспечения единства измерений		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие №4. Проведение измерений с использованием поверенных средств измерения	2	
	Самостоятельная работа №1 Подготовить доклад на тему: «Физические величины»	2	

	Самостоятельная работа №2 Подготовить презентацию по теме: «Характеристики видов государственного метрологического контроля (знаки в метрологии)».	4	
Раздел 2. Стандартизация продукции и услуг в общественном питании			
МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			
Тема 2.1. Основы стандартизации	Содержание учебного материала	9	
	1. Метрологические основы стандартизации		2
	2. Научные и организационные принципы стандартизации		2
	3. Методы стандартизации		2
	4. Стандарты структура и содержание стандартов		2
	5. Правовая и нормативная база.		2
Тема 2.2. Системы стандартизации и техническое регулирование	Содержание учебного материала	4	
	1. Системы стандартизации		2
	2. Виды стандартов.		2
	3. Техническое регулирование.		2
	4. Международная и региональная стандартизации.		2
	Практические занятия		
	Практическое занятие №5. Составление сравнительной таблицы различных видов стандартов	2	
	Самостоятельная работа №3 Ознакомиться с федеральным законом от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»	2	
	Самостоятельная работа №4 Подготовить реферат на тему «Принципы стандартизации по ГОСТ Р.1.0-2004»	4	
	Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия		
Тема 3.1. Основы подтверждения соответствия	Содержание учебного материала	4	
	1. Оценка и подтверждение соответствия продукции		2
	2. Методы сертификации		2

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Практические занятия		
	Практическое занятие №6. Расшифровка маркировки товаров	2	
	Самостоятельная работа №9 Подготовить реферат по теме :Атрибутика марочных товаров.	6	
Тема 3.2. Сертификация услуг	Содержание учебного материала	4	
	1. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методы их контроля.		2
	2. Государственный контроль и надзор качества услуг		2
	Самостоятельная работа №12 Составить схему сертификации услуг общественного питания.	3	
Дифференцированный зачет		1	
Раздел ПМ 4. Организация и проведение контроля качества продукции и услуг в общественном питании			
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания			
Тема 4.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	9	
	1. Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества		1
	2. Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания		2
	3. Концепция здорового питания		2
	4. Понятие, назначение испытательных лабораторий.		2
	5. Функции испытательных лабораторий.		2
	6. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.		2
	7. Порядок отбора проб, их упаковка, доставка в лабораторию.		2
	8. Классификация методов контроля, признаки классификации		2
	9. Органолептические, измерительные, регистрационные методы контроля.	2	
Практические занятия			
Практическое занятие №1 Ознакомление с работой измерительных средств лабораторий	2		

	Практическое занятие №2 Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов для контроля качества		2	
	Практическое занятие №3 Определение качества продукции органолептическим методом		2	
	Практическое занятие №4 Определение физико-химических показателей качества продукции		4	
	Самостоятельная работа №1 Подготовить доклад по теме: «Концепция здорового питания».		4	
	Самостоятельная работа №2 Подготовить реферат по теме: «Методы контроля качества продукции и услуг в предприятиях общественного питания».		4	
Тема 4.2. Нормативная и правовая база проведения контроля качества	Содержание учебного материала		4	
	1.	Порядок проведения контроля качества продукции и услуг в общественном питании		
	2.	Этапы проведения контроля.		
	3.	Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству продукции и услуг.		
	4.	Правовая база контроля качества.		
	Самостоятельная работа №3 Подготовить презентацию по теме: «Этапы проведения контроля в предприятии общественного питания»		4	
Раздел 5. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания				
Тема 5.1. Идентификация продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	1.	Идентификация продукции и услуг в общественном питании.		
	2.	Виды, критерии идентификации продукции.		
	3.	Услуги общественного питания: виды, назначение.		
	Практические занятия			

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Практическое занятие №5 Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам.	4	
	Практическое занятие №6 Идентификация различных видов услуг на соответствие нормативным документам.	4	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовить доклад на тему: «Идентификация продукции и услуг в общественном питании».	4	
Тема 5.2. Фальсификация продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Фальсификация продукции и услуг в общественном питании		2
	2. Фальсификация продукции: виды, средства, способы обнаружения		2
	3. Последствия фальсификации для предприятия общественного питания и потребителей		2
	4. Фальсификация услуг: виды, средства.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6 Обнаружение фальсификации продукции и услуг		
	Самостоятельная работа № 5. Подготовить доклад на тему: «Способы обнаружения фальсификации продукции в предприятиях общественного питания».	3	
Самостоятельная работа № 7. Подготовить доклад на тему: «Способы обнаружения фальсификации услуг в предприятиях общественного питания».	2		
Дифференцированный зачет		1	
Производственная практика 1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве. 2. Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства. 3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях.. 4. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата.		144	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

5. Осуществление контроля качества продукции на предприятии.		
6. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания.		
7. Проведение идентификации сырья на производстве.		
8. Контроль правильности проведения технологического процесса на производстве.		
Всего	270	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: -
посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- ученическая доска;
- виды торгового оборудования
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Программа powerpoint.
4. Калькулятор

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Учебно-производственный ресторан

4.2. Информационное обеспечение

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».

2. Федеральный закон от 10.06.1993 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации». «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).

3. Федеральный закон от 02.01.2000 № ФЗ-29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Федеральный закон от 08.08.2001 № ФЗ-134 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля (надзора)».

5. Федеральный закон от 10.06.1993 № 5151-1 «О сертификации продукции и услуг».

6. Федеральный закон от 26.06.2008 №102 «Об обеспечении единства измерений».

7. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;

8. Федеральный закон от 30.03.1999 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).

10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.

11. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.

12. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

13. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.

14. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

15. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

16. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

17. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

18. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

19. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

20. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

Основные источники

1. Крюков Р.В. Метрологи, стандартизация, сертификация [Текст]: Р.В. Крюков -М.: А – Приор , 2013г.- 430 с

2. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация . Учебник [Текст]:Лифиц И.М. / 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт-Издат. 2011. — 345 с.

3. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация [Текст]:- М.: Мастерство , 2011г.- 278 с.

4. Николаева М. А., Лычников Д. С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Текст]: Николаева М. А., Лычников Д. С. – М.: Экономика, 2013г.- 378с.

5. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – 11.11.1991г, № 1-40/3805.

6. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации [Текст]: Л.А. Радченко - Ростовна-Дону, Феникс 2013г.- 312с

7.

Дополнительные источники

Г.Д. Крылова Основы стандартизации сертификации, метрологии [Текст]: - М.: Аудит , ЮНИТИ, 2002г.- 292 с

Интернет ресурсы

1. Основы стандартизации, сертификации, метрологии:[Электронный ресурс] Учебник Крылова Г.Д. Юнити-Дана , 2012 - knigafund.ru›tags/2938

2. Е. Н. Николенко МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ [Электронный ресурс] bougaba1.ru›Метрология›metrology2.pd

3. Студопедия [Электронный ресурс]:многопред. научный журнал/ 2013 г./ Режим доступа к журналу. [http:// studopedia.su/1_25228_tema-teoreticheskie-osnovi-tovarovedenia.html](http://studopedia.su/1_25228_tema-teoreticheskie-osnovi-tovarovedenia.html)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в кабинете Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия. Программа данного профессионального модуля должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Во время освоения профессионального модуля обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного профессионального модуля обучающимся осуществляется параллельно с дисциплинами общепрофессионального цикла.

На начало освоения данного модуля обучающимися должны быть изучен профессиональный модуль ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания:.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогические работники должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,

отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным мастеров производственного обучения, они должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения – высшее образование.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Уметь анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества Уметь работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия	Наблюдение за деятельностью
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	Уметь контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	Наблюдение за деятельностью

<p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания</p>	<p>Уметь идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	<p>Наблюдение за деятельностью</p>
--	--	------------------------------------

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Понимать сущность и необходимость своей профессии. Проявление профессионального интереса,</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Умение организовать свою деятельность для достижения профессиональных целей</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность</p>	<p>Умение разрешать стандартные и нестандартные ситуации и нести ответственность</p>	
<p>ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Умение соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании		
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг</p>	<p>Иметь практический опыт: - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг</p>	<p>Виды работ на практике</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с нормативными документами, регламентирующими требования к продукции и услугам общественного питания. Выявление наличия их в организации общественного питания. Проверка соблюдения требований нормативных документов в организации общественного питания. Выявление случаев нарушения обязательных требований и требований на добровольной основе. 2. Проверка наличия поверочных клейм и свидетельств на эксплуатируемые в организации общественного питания средства измерений. 3. Установление порядка проведения поверки средств измерений, применяемых в организации общественного питания. Выявление наличия неисправных и неверных средств измерений 4. Составление перечня средств измерений, подлежащих и неподлежащих поверке, и используемых в организации общественного питания. 5. Установление случаев отказа, в поверке или выявлении непригодных к использованию средств измерения. Рассмотрение последствий использования средств измерения неверных или с истекшим сроком поверки. 6. Ознакомление с порядком регистрации и хранения документов, подтверждающих соответствие поступивших

		<p>продовольственных товаров и сырья.</p> <p>7. Анализ правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия, обращение внимания на важнейшие реквизиты (наименование органа по сертификации на заголовке сертификата, печати и подписи руководителя органа по сертификации, даты выдачи и срока действия объекта сертификации и его соответствие товарно-транспортной накладной, основания для выдачи).</p> <p>8. При проверке правильности заполнения деклараций обращение внимания на наименование организации, выдавшей декларацию о соответствии, подтверждение регистрации его в органе по сертификации, наличие необходимых подписей и печатей.</p> <p>9. Выявление фактов ненадлежащего оформления сертификатов, деклараций или наличия фальсифицированных сертификатов. Указание принятых мер по случаям ненадлежащего оформления сертификатов и деклараций о соответствии.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий:</p> <p>Решение задач по переводу национальных единиц измерения в единицы измерения СИ.</p> <p>Решение задач по переводу размерности.</p> <p>. Решение задач по равнению величин в соответствии с международной системой СИ</p> <p>Проведение измерений с использованием поверенных средств измерения</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -цели, задачи, объекты, субъекты, средства, 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Основы метрологии</p>

	<p>принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p>	<p>Основы теории измерений Основы стандартизации Системы стандартизации и техническое регулирование Основы подтверждения соответствия Сертификация услуг</p>
<p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания</p>	<p>Иметь практический опыт: - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p>	<p>Виды работ на практике 1. Ознакомление с порядком проведения производственного контроля в организации общественного питания. 2. Участие в проведении производственного контроля качества продукции общественного питания: первых, вторых блюд, закусок, бутербродов, напитков, мучных кондитерских товаров. 3. Определение качества, установление дефектов и причин их возникновения. 4. Разработка предложений по предупреждению или устранению выявленных недостатков. 5. Содержание и расшифровка информации на маркировке товаров 6. Проверка правильности измерения при производстве порционных блюд, при отпуске покупных товаров потребителям. (Взвешивание 10 порций второго блюда с гарниром и определение общей массы блюда и соотношение его частей). 7. Сверка результатов измерений с меню, Сборником рецептур и технико-технологической картой. 8. Проверка правильности измерения напитков.</p>
	<p>Уметь: - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий: Составление сравнительной таблицы различных видов стандартов</p>

	документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	
	Знать: - 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	Перечень тем, включенных в МДК Контроль качества продукции и услуг общественного питания Нормативная и правовая база проведения контроля качества
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания	Иметь практический опыт: - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие	Виды работ на практике: 1. Участие в контроле качества оказания услуг общественного питания. 2. Определение времени ожидания до приема заказа и после приема. 3. Оценка качества работы официантов и степени удовлетворенности потребителей услуг общественного питания.
	Уметь: - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации	Тематика лабораторных работ /практических занятий: Расшифровка маркировки товаров
	Знать: - понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.	Перечень тем, включенных в МДК . Идентификация продукции и услуг общественного питания Фальсификация продукции и услуг общественного питания

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п / п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
	Основы метрологии.	10	Лекция-проблема Практические занятия	ПК 4.1 ОК 1-3, 10
	Основы теории измерений	6	Парные формы работы	ПК 4.1 ОК 1-3, 10
	Основы стандартизации	9	«Лови ошибку»	ПК 4.2 ОК 1-3, 10
	Системы стандартизации и техническое регулирование	6	Блиц игры по работе с учебными текстами.	ПК 4.2 ОК 1-3, 10
	Основы подтверждения соответствия	6	Лекция – проблема	ПК 4.3 ОК 1-3, 10
	Сертификация услуг	5	Проблемная производственная ситуация	ПК 4.3 ОК 1-3, 10