



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД .0.30.08.2016

Лист 1 из 29

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ГАОУ ВО МГИИТ
имени Ю.А. Сенкевича
А.Н. Яндовский

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 04 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

Москва 2016



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД .0.30.08.2016

Лист 2 из 29

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования г. Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича»

Разработчик:

кандидат экономических наук, доцент Р.Р. Гареев
кандидат педагогических наук, доцент Н.И. Ковалева

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничное дело
Протокол заседания от «30» августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой гостиничное дело О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	24



1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»:

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.

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 работников в области ресторанного бизнеса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения 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; правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;
- проведения производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- применения методов проведения инженерно-экономических расчетов.
- 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;
- профессионально использовать нормативно-техническую документацию;
- работать с различным ресторанным оборудованием;



- оказывать первую помощь при производственных травмах;
- 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 нормативно-правовой базы технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- принципы организации охраны труда в РФ;
- основы безопасности на предприятиях общественного питания;
- правила противопожарной безопасности;
- приемы оказания первой помощи пострадавшим;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг;
- виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 604 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 460 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 314 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 146 часов;

производственной практики – 144 часов.



2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать 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.



Государственное автономное образовательное учреждение
 высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
 ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
 ГД .0.30.08.2016

Лист 7 из 29

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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 – 4.3.	Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	174	116	60	-	58	-		
	Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	198	138	78	7	60	-		
	Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности	88	60	36	-	28			
	Производственная практика (по профилю специальности)	144							144
	Экзамен квалификационный								



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД .0.30.08.2016

Лист 8 из 29

	Всего:	604	314	174	7	262		144
--	---------------	------------	------------	------------	----------	------------	--	------------



3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		604	
МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		174	
Тема 1.1. Закон о техническом регулировании – основа национальных систем стандартизации, метрологии и сертификации	Содержание		
	1.	Цели, принципы технического регулирования и основные элементы системы технического регулирования: технические регламенты, стандартизация, метрологическое обеспечение, подтверждение соответствия (сертификация).	
	2.	Правовые основы, цели и задачи, принципы, объекты и средства, методы основных элементов технического регулирования – стандартизации, метрологии и сертификации.	
	Практические занятия	7	1



Государственное автономное образовательное учреждение
 высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
 ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
 ГД .0.30.08.2016

Лист 10 из 29

	Типовые нормативные документы в области стандартизации и сертификации			
Тема 1.2 Национальная стандартизация	Содержание		7	
	1.	Основные понятия, термины и определения. Цели и принципы стандартизации. Национальный орган РФ по стандартизации. Технические комитеты по стандартизации. Национальный стандарт и другие документы по стандартизации, действующие на территории РФ.		1
	2.	Правила разработки и утверждения национального стандарта. Стандарт организации. Стандарты в общественном питании. Национальная система стандартизации (ГСС) Российской Федерации.		
	Практические занятия Стандарты в общественном питании и их характеристика.		8	1-2
Тема 1.3 Стандартизация за рубежом, международная стандартизация и стандартизация качества	Содержание		7	
	1.	Международная, региональная (ИСО, МЭК, СЕН) и Межгосударственная (СНГ) стандартизация. Стандартизация в сфере менеджмента качества (МС ИСО9000, 9001,). Стандартизация в контроле, испытаниях и измерениях.		1-2
	Практические занятия Международные стандарты и их характеристика		8	1-2
Тема 1.4. Основы техники измерений	Содержание		7	
	1.	Метрология – основные понятия и определения. Системы физических величин и их единиц. Виды и методы измерений. Погрешности измерений. Форма представления результатов измерений. Средства измерений, их метрологические характеристики и классы точности. Измерения в общественном питании.		1-2
	Практические занятия Физические величины, их измерение и оценка.		7	2
Тема 1.5. Метрологическое	Содержание		7	



обеспечение	1.	Нормативно-правовые основы метрологии (законы «Об обеспечении единства измерений» и «О техническом регулировании»). Метрологические службы и организации.	7	1-2
	2.	Государственный метрологический надзор и контроль. Поверка и калибровка средств измерений.		
	Практические занятия Средства измерения в общественном питании и работа с ними.			
Тема 1.6. Формы и схемы подтверждения соответствия	Содержание		7	1-2
	1.	Понятия подтверждения соответствия – основные термины и определения. Европейский подход к подтверждению соответствия.		
	2.	Формы и схемы подтверждения соответствия в РФ.		
	Практические занятия Особенности подтверждение соответствия в общественном питании.			
Тема 1.7. Обязательное подтверждение соответствия	Содержание		7	1-2
	1.	Объекты обязательного подтверждения соответствия. Организация и порядок проведения обязательного подтверждения соответствия по ФЗ «О техническом регулировании». Декларирование соответствия.		
	2.	Обязательная сертификация. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.		
	Практические занятия Государственные органы по контролю оказания качества услуг в общественном питании.			
Тема 1.8. Добровольная сертификация	Содержание		7	1-2
	1.	Объекты добровольного подтверждения соответствия. Организация добровольной сертификации продукции. Добровольная спецификация услуг. Порядок и правила сертификации и декларирования продукции и услуг общественного питания.		



Государственное автономное образовательное учреждение
 высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
 ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
 ГД .0.30.08.2016

Лист 12 из 29

	Практические занятия	8	
	Работа с нормативно-правовой документацией в общественном питании.		3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите		58	3



Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

1. Обеспечение качества услуг как основная цель деятельности по стандартизации и сертификации.
2. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации.
3. Нормативные документы в стандартизации.
4. История развития стандартизации.
5. История развития стандартизации в России.
6. Функции стандартизации.
7. Методы стандартизации.
8. Система стандартизации в России.
9. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.
10. Разработка национальных стандартов.
11. Характеристика стандартов организаций.
12. Информация о документах по стандартизации.
13. Межгосударственная система стандартизации.
14. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.
15. Международные организации по стандартизации.
16. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза.
17. История сертификации.
18. Обязательная и добровольная сертификация.
19. Законодательная база подтверждения соответствия в РФ.
20. Особенности сертификации услуг средств размещения.
21. Участники сертификации.
22. Правила сертификации.
23. Схемы сертификации.
24. Знаки соответствия и знаки обращения.
25. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг.

**МДК 04.02. Контроль
качества продукции и**

198



услуг общественного питания			
Тема 1 Качество продукции и услуг.	Содержание		7
	1.	Качество, продукция, услуга, процесс, характеристики качества объекта, требования, контроль, несоответствие, предупреждающие и корректирующие действия, идентифицируемость и прослеживаемость. Показатели качества услуг. Основные понятия и термины.	1
	Практические занятия		8
	Нормы качества продукции и услуг.		1-2
Тема 2. Функция контроля и ее особенности.	Содержание		7
	1.	Объекты и субъекты контроля. Цели и задачи контроля. Функции и принципы контроля.	1
	2.	Контроль в управленческой деятельности организации. Общая модель процесса контроля.	
	Практические занятия		10
Методы контроля качества на предприятиях.		1-2	
Тема 3. Контроль качества продукции и услуг.	Содержание		7
	1.	Классификация видов контроля качества. Методы контроля. Система контроля, типовые структурные службы контроля и основные этапы создания системы контроля. Технология контроля и задачи технологии контроля.	1-2
	2.	Состав документа на технологию контроля. Нормативная и правовая база контроля качества.	
	Практические занятия		10
Системы контроля качества и их разработка.		2-3	
Тема 4. Статистический	Содержание		8



контроль.	1.	Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку. Статистический приемочный контроль по количественному признаку.		2
	2.	Одноступенчатый, двухступенчатый и многоступенчатые планы контроля. Последовательный контроль. Кривая оперативной характеристики. Показатели точности и стабильности процесса.		
	Практические занятия Применение статистического контроля на практике.		10	2-3
Тема 5. Семь основных инструментов контроля качества.	Содержание		7	
	1.	Контрольный листок. Диаграмма рассеяния. Гистограмма. Стратификация данных. Диаграмма Парето. Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы), контрольная карта.		1-2
	Практические занятия Особенности применение 7 инструментов контроля качества.		10	2-3
Тема 6. Квалиметрический и органолептический контроль качества.	Содержание		8	
	1.	Структура квалиметрии. Алгоритмы квалиметрической оценки качества. Органолептический контроль и его методы.		1
	Практические занятия Применение квалиметрической оценки качества и органолептического контроля на практике		10	2-3
Тема 7. Фальсификация продукции и услуг.	Содержание		7	
	1.	Понятия, причины и способы обнаружения фальсификации. Идентификация продукции и услуг общественного питания. Виды идентификации (видовая, квалиметрическая, партионная). Критерии идентификации.		1



	2.	Виды фальсификации (количественная, стоимостная, информационная и т.д.)		2-3
	Практические занятия		10	
	Методы идентификации услуг питания. Обнаружение фальсификации.			
Тема 8. Контроль качества продукции и услуг в предприятиях питания	Содержание		9	
	1.	Методы контроля качества на предприятиях общественного питания		1-2
	2.	Обязанности обслуживающего персонала по соблюдению и контролю качества услуг на предприятиях общественного питания		
	3.	Нормативно-правовая документация на предприятиях общественного питания, позволяющая контролировать качество продукции и услуг.		
	Практические занятия		10	2-3
	Применение методов контроля качества на предприятиях общественного питания. Работа с нормативно-правовой документацией.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.			60	2-3



Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества в России.
2. Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества продукции пищевой промышленности и общественного питания.
3. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания.
4. Государственные программы стандартизации продукции общественного питания и пищевой промышленности.
5. Разработка и реализация Программ комплексной стандартизации в России.
6. Цель и задачи Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в координации работ по стандартизации в общественном питании.
7. Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания.
8. Современные принципы оценки деятельности работников в зависимости от их вклада в итоговый результат работы предприятия (использование коэффициента трудового участия и другие методы).
9. Анализ нормативных документов, регламентирующих разработку, оформление и утверждение технических условий на пищевые продукты.
10. Проблемы предоставления полной и достоверной информации для потребителей о качестве пищевых продуктов.
11. Новое в стандартизации терминов и определений в общественном питании.
12. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов.
13. Управление качеством продукции общественного питания.
14. Разработка новых видов пищевой и кулинарной продукции на основе концепций и систем менеджмента качества.
15. Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.
16. Основные требования к гигиене пищевых продуктов, представленные в директиве Европейского сообщества 93/43.
17. Принципы системы GMP (надлежащей производственной практики) в технологии продуктов питания.
18. Анализ возможности применения международного стандарта ИСО 22000:2005 на российских



предприятиях.

19. Контроль качества продукции общественного питания высокой степени готовности.
20. Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их преимущества и недостатки.
21. Стандартизованные и альтернативные методики определения показателей качества пищевых продуктов и кулинарных изделий.
22. Контроль качества первых и вторых блюд.
23. Особенности технологии и оценки качества мучных кондитерских изделий.
24. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Правила оказания услуг общественного питания.
25. Состояние рынка отечественных и зарубежных продуктов питания и их качество.
26. Виды, методы фальсификации пищевой продукции и способы ее обнаружения.
27. Идентификационная экспертиза.
28. Государственный контроль и надзор за качеством продукции на потребительском рынке.

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Развитие представлений о качестве продукции.
2. Арбитражные методы лабораторного контроля качества продуктов.
3. Ассортиментная фальсификация продуктов питания.
4. Виды и характеристика технических и технологических документов.
5. Вопросы технологической фальсификации продукции.
6. Государственное регулирование и инспекционный контроль в сфере безопасности пищевых продуктов.
7. Законодательство в сфере обеспечения качества продуктов питания.
8. Качество продукции и факторы, его определяющие.
9. Классификация и характеристика измерительных методов контроля качества.
10. Классификация кулинарной продукции и общие технические требования, предъявляемые к ней.
11. Контроль качества, осуществляемый в предприятиях питания.
12. Контроль качества, проводимый технологическими и санитарно-технологическими лабораториями.
13. Лабораторные испытания качества блюд и кулинарных изделий.
14. Методология изучения качества продуктов питания. Органолептическая и инструментальная оценка

2-3



показателей качества.

15. Методология исследования масложировой продукции.
16. Методы определения минеральных и биологически активных веществ.
17. Нанотехнологии и проблемы обеспечения безопасности для человека при ее разработке, производстве и потреблении.
18. Основные метрологические характеристики методов контроля качества.
19. Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству и качеству.
20. Проблемы информирования потребителей о качестве пищевых продуктов.
21. Российская национальная система стандартизации. Анализ содержания основных нормативных документов.
22. Сертификация: новый закон, определяющий добровольное подтверждение соответствия пищевой продукции.
23. Система контроля качества продукции общественного питания.
24. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов.
25. Состояние и направления развития контроля качества продукции.
26. Техническое регулирование и новое в контроле качества продуктов питания.
27. Токсичные компоненты: образование и определение в продуктах питания.
28. Менеджмент качества на предприятиях общественного питания.
29. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: направления работы, полномочия, функции.
30. Физико-химические методы, применяемые при контроле сырья и продукции.
31. Экологическая безопасность на предприятиях питания (характеристика российских и международных стандартов).
32. Экспертиза качества продовольственного сырья, кулинарной продукции.
33. Фальсификация кулинарной продукции.

**МДК 04.03. Охрана труда
и техника безопасности**

88



Тема 1 Организация охраны труда в государстве.	Содержание		4	
	1.	Роль и структура организации охраны труда в государстве		1
	Практические занятия		6	1
	Основные государственные нормативные документы в области охраны труда			
Тема 2. Правовые и организационные основы.	Содержание		4	
	1.	Основные законодательные акты и нормативные документы. Система стандартов безопасности труда.		1
	2.	Ответственность за нарушение. Органы надзора и контроля за состоянием охраны труда.		
	Практические занятия		6	1-2
	Содержание системы стандартов безопасности труда.			
Тема 3. Организация работ по охране труда на предприятиях питания	Содержание		4	
	1.	Организация и структура службы охраны труда.		1-2
	2.	Коллективный и трудовой договоры.		
	Практические занятия		6	2-3
	Работа с коллективными и трудовыми договорами			
Тема 4. Производственный травматизм и профзаболевания	Содержание		4	
	1.	Травматизм на рабочем месте. Санитарные требования к производственной среде. Влияние токсичных веществ (газы, пары, пыль) на организм человека.		1-2
	2.	Освещение производственных помещений. Шум, вибрация, излучение, их влияние на организм человека. Электробезопасность		
	Практические занятия		6	2-3
	Нормы труда на предприятиях.			
Тема 5. Основы техники безопасности	Содержание		4	1-2
	1.	Понятие об общих и специальных правилах техники безопасности.		



	Основные требования техники безопасности по видам оборудования.		
	Практические занятия	6	2-3
	Особенности работы с различным производственным оборудованием		
Тема 6. Основы противопожарной профилактики	Содержание	4	
	1. Организация пожарной охраны в РФ. Процесс горения и пожарная опасность горючих веществ. Противопожарная профилактика.		2
	2. Средства пожаротушения. Особенности эксплуатации оборудования на основе бытового газа.		
	Практические занятия	6	2-3
	Работа со средствами пожаротушения и другими противопожарными элементами.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.		28	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. История охраны труда в России: от Ломоносова до наших дней.			
2. Мировой опыт управления условиями и охраной труда.			
3. Производительность труда и экономическая эффективность трудового процесса.			
4. Охрана труда и правовое регулирование правоотношений.			
5. Правила и нормы по охране труда. Система стандартов безопасности труда.			
6. Электробезопасность человека в производственной деятельности.			
7. Социально-экономические гарантии для работников сферы общественного питания.			
8. Влияние освещения на условия труда.			
9. Оценка безопасности труда на предприятиях питания.			
10. Расследование поджогов, взрывов и других катастроф.			
11. Управление охраной труда на предприятиях питания.			
12. Роль социального партнерства в решении проблем охраны труда.			
13. Охрана труда женщины.			
14. Охрана труда несовершеннолетних.			
15. Действие шума на организм человека.			



<p>16. Безопасность и охрана труда на предприятиях питания. 17. Факторы риска бытовой и производственной среды. 18. Охрана и гигиена труда женщин. 19. Техника безопасности на ПОП. 20. Первая медицинская помощь при травмах. 21. Первая медицинская помощь при кровотечениях. 22. Первая медицинская помощь при обморожениях. 23. Первая медицинская помощь при отравлениях. 24. Первая медицинская помощь при ожогах. 25. Первая медицинская помощь при тепловом и солнечном ударе. 26. Первая медицинская помощь при утоплении. 27. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ - определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве; - применение методов оценки качества продукции в условиях производства; - работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях питания; - отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях; - оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата; - осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания; - проведение идентификации сырья на производстве; - контроль правильности проведения технологического процесса на производстве.</p>	144	
<p>Экзамен квалификационный</p>		
<p>Всего</p>	606	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД .0.30.08.2016

Лист 23 из 29

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



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- Организации обслуживания в организациях общественного питания;
- Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
- Организации и технологии обслуживания в барах;
- Менеджмента и управления персоналом;
- Психологии и этики профессиональной деятельности; банкетный зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- оборудование для проведения оценки качества пищевой продукции;
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран

Оборудование банкетного зала:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;
- набор столового белья;
- предметы для декорирования зала, столов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;
- компьютер (если имеется на базовом предприятии);
- компьютерные программы (1С-Общепит, и др.) (если имеются на базовом

предприятии).

а) перечень оборудования:

– аудитория, обеспеченная компьютером и мультимедийным проектором (обеспечение презентаций лекций и самостоятельных разработок студентов).

б) учебно-методические материалы, средства обучения:

– компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть, с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы студентов.

в) перечень информационных технологий:

– установленное лицензионное программное обеспечение.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики. Учебная практика проводится концентрировано.



Цели и задачи, программы и формы отчетности по производственной практике, определяются образовательным учреждением. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся «Организация обслуживания в организация общественного питания».

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ред. от 13.07.2015г.).
2. Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 28.11.2015г.).
3. Федеральный закон Российской Федерации от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (с изменениями на 28 ноября 2015 года) (редакция, действующая с 10 января 2016 года).
4. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (ред. от 04.10.2012).
5. Постановление Правительства РФ от 02.09.2015 N 926 "Об утверждении Общих правил определения требований к закупаемым заказчиками отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе предельных цен товаров, работ, услуг)".
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
10. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
11. СНИП 31-06-2009. Общественные здания и сооружения.
12. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (в ред. изменений и дополнений N 4, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.03.2011 N 29).
13. СНИП 21-01-97 Пожарная безопасность зданий и сооружений (приняты постановлением Минстроя РФ от 13 февраля 1997 г. N 18-7) (в ред. от 19 июля 2002 г.).
14. ISO 9000. Словарь терминов о системе менеджмента, свод принципов менеджмента качества. Текущая версия — «ISO 9000:2015. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь».
15. ISO 9001. Содержит набор требований к системам менеджмента качества. Текущая версия — «ISO 9001:2015 Системы менеджмента качества. Требования».
16. ISO 9004. Содержит руководство по достижению устойчивого успеха любой организацией в сложной, требовательной и постоянно изменяющейся среде, путём использования подхода с позиции менеджмента качества. Текущая версия — «ISO 9004:2009 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества».



17. ISO 19011. Стандарт, описывающий методы проведения аудита в системах менеджмента, в том числе, менеджмента качества. Текущая версия — «ISO 19011:2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента».

б) основная литература

1. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие. Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.: лл.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Руконт, 2011. – Электронный учебник.
3. Введение в технологию продуктов питания: учебное пособие для бакалавров / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. – СПб.: Троицкий мост, 2012 – 120 с.: лл.

в) дополнительная литература:

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции: Учебник. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2013.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2014.
3. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии. – М.: Юнити-Дана, любой год издания, начиная с 2013 г.
4. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании – 3-изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К».2011.
5. Семенов А.П., Потапов С.В. Контроль и управление качеством производства на предприятиях общественного питания. Научный вестник Московского Государственного института Индустрии Туризма 1 (1), 2011, с. 137-141.
6. Семенов А.П., Огнева С.В., Толстова Л.А. Качество и сертификация продукции и услуг предприятий массового питания. Гл. 5 в кН. Экономика и управление предприятиями питания/Под ред. общ. ред. В.И. Малышкова. – М.: ОАО «Московские учебники и картолиитография», 2015.
7. Семенов А.П. Технические измерения в системах качества: Лекции. – М.: изд. Россельхозакадемии, 2015.

г) профессиональные журналы

«Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Кулинар».

д) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://volgasystem.ru/oborudovanie/tekhnologicheskoe/> - Пищевое технологическое оборудование.
2. <http://www.electrolux-pro.ru/obschepit/> - Оборудование для предприятий общественного питания.
3. <http://biopiter.ru/> - Технологии и оборудование предприятий питания.
4. <http://www.ural-mart.ru/page/barest/> - Оборудование для ресторанов.
5. <http://www.artcollege.ru> -
6. <http://mirknig.com> -



7. <http://www.bibliofond.ru/> -

8. <http://rutracker.org> -

е) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Методические указания по подготовке к интерактивным занятиям, деловым играм / Е.В. Копытина. – М.: электронная библиотека МГИИТ. – 2014.;

2. Методические указания по работе с литературой, источниками сети Интернет / Е.В. Копытина. – М.: электронная библиотека МГИИТ. – 2014.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля: компетенциям, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Производственная практика завершает обучение профессионального модуля и проводится концентрированно.

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля, как традиционными, так и инновационными методами.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- высшее профессиональное образование, соответствующее профилю изучаемых модулей;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
 ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

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; работать с нормативно-правовой базой; - уметь пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;	оценка на практическом занятии
	- <i>знать</i> принципы организации охраны труда в РФ и основы безопасности на предприятиях общественного питания; - уметь оказывать первую помощь пострадавшим.	1) оценка выступлений на практическом занятии 2) оценка контрольной работы
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- уметь проводить оценку продукции; - уметь составлять и работать с нормативно-правовой документацией при приеме продукции общественного питания.	оценка на практическом занятии
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- уметь владеть навыками участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - <i>знать</i> основные понятия в области контроля качества продукции и услуг.	1) оценка выступлений на практическом занятии 2) оценка на практическом занятии

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.	– определять и анализировать потребности заказчика; – взаимодействовать с потребителями с соблюдением делового этикета и методов эффективного общения;	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии
ОК 2. Организовывать	– умение эффективно общаться и	Оценка деятельности



собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	взаимодействовать со всеми участниками процесса производства – уметь проводить поиск необходимой информации, взаимодействовать с потребителями	студента на практическом занятии
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– умение профессионально оценивать ситуацию	Оценка деятельности студента на практическом занятии
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- владеть нормативно-правовой базой документов по общественному питанию	Устный опрос Экспертная оценка на практическом занятии

Разработчики:

кафедра гостиничного дела

ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича

доцент

Р.Р. Гареев

ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича

доцент

Н.И. Ковалева

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)