

ПРИЛОЖЕНИЕ 37

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Составитель:

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Любовь Валентиновна, председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков, профессиональных и дополнительных компетенций по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности междисциплинарных курсов, тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых результатов, выделены практические работы, учебные практики. По каждому междисциплинарному курсу представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение каждого МДК, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания
Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

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

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. № 465;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очной и заочной формам обучения.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности – Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующие ему профессиональные и дополнительные компетенции.

1.3.1. Перечень профессиональных компетенций

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 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.3.2. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

В результате освоения профессионального модуля студент 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;
умения	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;
знания	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. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

– Профессиональный модуль «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является частью профессионального цикла образовательной программы

Общая трудоемкость профессионального модуля: 306 час,

в том числе:

на освоение МДК 04.01- 132 час;

МДК 04.02 -102 час;

Учебная практика 72 часа.

Общеобразовательная часть программы включает: 306 час.

2. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 43.02.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»)

2.1. Структура профессионального модуля - очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная	
			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	МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	132	88	54		44				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
ПК 4.1. - 4.3	МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	102	68	46		34				Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

ПК 4.1. -4.3	Учебная практика	72								Защита практики
	Всего:	306	156	100		78				

2.1.1. Структура профессионального модуля - заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем образовательной программы, час					Практика		Методы текущего контроля	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная		
			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 –	МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	132	24	6		108					Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного пи- тания	102	18	6		84				Опрос, Тестовые задания, Дифференциро- ванные задания
ПК 3.1. -3.3	Учебная практика	72								Защита практики
	Всего:	306	42	12		192				

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного пита- ния»

-очная форма обучения

Наименование раз- делов профессио- нального модуля (ПМ), междисци- плинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практиче- ские занятия, самостоятельная ра- бота обучающихся, курсовая ра- бот (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компе- тенций	Личностные ре- зультаты	Методы текущего кон- троля
1	2	3	4	5	6
МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия					
Введение. Предмет, цели, задачи и структура МДК	Содержание Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология, техни- ческое регулирование. Предмет, цели и задачи МДК. Межпредмет- ные связи с другими МДК и учеб- ными дисциплинами. Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные зада- ния

	разделов МДК. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины.				
Раздел 1. Основы стандартизации					
Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования	Содержание Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления ее развития. Общность и различия технического регулирования и стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Подуровни национальной стандартизации. Функции национального органа по стандартизации. Федеральные технические комитеты по техническому регулированию и метрологии: их статус, состав, порядок создания и деятельности.	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации	Содержание Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (технические регламенты, стандарты, классификаторы и др.), их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных (ГОСТ, ГОСТ Р) и организаций. Информация о НД по стандартизации</p>				
<p>Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования</p>	<p>Содержание Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (технические регламенты, стандарты, классификаторы и др.), их определение.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	<p>Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных (ГОСТ, ГОСТ Р) и организаций. Информация о НД по стандартизации.</p>				
	<p>Практическое занятие Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5. -2004</p>	4	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением задания, оценивание
Тема 1.4. Техническое регулирование	<p>Содержание Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура. Принципы технического регулирования. Организационно-методиче-</p>	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	ские документы в области технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов				
	Практическое занятие	14			
	Анализ структуры и основных положений ФЗ «О техническом регулировании». Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5-92. Средства стандартизации. Работа с отраслевыми стандартами. Порядок разработки технических регламентов.				
Тема 1.5. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации	Содержание Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК, ЕОК. Их правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки и принятия	2	ПК 4.1 – 4.3		Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	международных стандартов. Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЕЛЭК и др. Цели, задачи, состав участников, структура. Европейские региональные стандарты: назначение, порядок разработки и принятия. Евразийский (межгосударственный) совет по стандартизации, метрологии и сертификации: состав, назначение				
Раздел 2. Основы метрологии					
Тема 2.1. Структурные элементы метрологии	Содержание Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в области технологии продуктов общественного питания. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности	2	ПК 4.1 – 4.3	1	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии	Содержание Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17 2,3	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Субъекты метрологии: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии России (Ростехрегулирование), Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ и др.). Цели, задачи, структура</p>				
	<p>Практические занятия</p>	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
	<p>Перевод внесистемных единиц измерения в системные (СИ) 6 - решение ситуационных задач.</p>				
Тема 2.3. Средства и методы измерений	<p>Содержание</p> <p>Измерения - основа метрологической деятельности: определение.</p>	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки. Правила проведения поверки средств измерения. Особенности проведения поверки средств измерения в организациях общественного питания. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Точность методов и результатов измерений. Методы измерений: понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений</p>				
	<p>Практические занятия</p>	<p>4</p>			

	Порядок проведения поверки средств измерений, Поверочные клейма и свидетельства. Выбор методов измерения.				Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
Тема 2.4 Основы теории измерений	Содержание Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило "трех сигм". Доверительные интервалы и границы погрешности результата измерений	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия Методика измерений: операций, правила работы обеспечивающих полученные результатов измерений с известной погрешностью. Эталоны, используемых в государственной поверочной схеме.	4			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
Тема 2.5	Содержание ГСИ: понятие, назначение, состав. 1 обеспечения единства Правовые ос-	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

<p>Государственная система обеспечения единства измерений</p>	<p>новы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 102-ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения, внесенные изменения и дополнения. Государственная метрологическая служба (ГМС) и иные государственные службы обеспечения единства измерений: понятие, назначение, службы, входящие в ГМС, их характеристика. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках при производстве и продаже: основные понятия, требования к упаковочным единицам, товарным партиям и средствам их измерения. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.</p>				
<p>Тема 2.6</p>	<p>Содержание</p>	<p>2</p>		<p>ЛР 6,17</p>	<p>Опрос,</p>

Государственный метрологический контроль и надзор	Цель, объекты и сфера распространения государственного метрологического контроля и надзора. Характеристика видов государственного метрологического контроля. Характеристика государственного метрологического надзора. Калибровка средств измерения.		ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10		Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия	4			
	Государственный метрологический контроль. Поверка.				
Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг					
Тема 3.1 Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации	Содержание	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	К объектам сертификации относятся продукция, услуги, системы качества, персонал, рабочие места и пр. Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, форма подтверждения соответствия, заявитель, сертификация и др.				
Тема 3.2 Сертификация как процедура подтверждения соответствия	Содержание Оценка и подтверждение соответствия: понятия, формы, назначение, значение сертификации и декларирования в рыночных условиях. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы,	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	база. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии.				
	Практическое занятие Законодательная база подтверждения соответствия в Российской Федерации. Участники сертификации. Работа с сертификатами соответствия	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
Тема 3.3 Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья	Содержание Правила проведения сертификации и декларирования продукции в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации, основные этапы. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии, порядок регистрации деклараций. Правила заполнения бланков сертификатов. Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Критерии идентификации и показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной	4	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания

	сертификации. Единые перечни пищевой продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию. Регламентация подтверждения соответствия в технических регламентах. Порядок приостановления, продления срока действия, аннулирования сертификатов.				
	Практическое занятие	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
	Изучение порядка проведения сертификации и декларации продовольственного сырья. Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата				
Тема 3.4. Сертификация услуг общественного питания	Содержание Система сертификации услуг и работ: правила. Услуги организаций общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. основополагающие стандарты на услуги. Требования к качеству услуг, предоставляемых организациями общественного питания различных типов и классов. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожар-	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>ной, санитарно-эпидемиологической, биологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов). Сертификация в общественном питании, ее особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: центральный орган по сертификации услуг торговли и общественного питания, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты, их функции. Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Основания для выдачи сертификата</p>				
	<p>Практическое занятие Изучение порядка проведения добровольной сертификации услуг общественного питания.</p>	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.01.		44	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Доклад, сообщение, презентация

- | | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Изучите основные понятия: стандартизация, техническое регулирование, метрология. Изучите предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Составьте блок-схему учебной дисциплины. Выявите общность и различия отдельных разделов дисциплины. Установите профессиональную значимость дисциплины, ее межпредметные связи.• Изучите цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Установите основные направления развития стандартизации. Рассмотрите объекты стандартизации и технических регламентов. Разработайте схему их классификации. Рассмотрите субъекты стандартизации, определение, их уровни и подуровни. Рассмотрите функции национального органа по стандартизации - Ростехрегулирования.• Разработайте схему классификации принципов стандартизации. Рассмотрите научные принципы стандартизации. Приведите примеры их применения для продукции и услуг общественного питания. Рассмотрите правовые принципы стандартизации. Приведите примеры их применения для продукции и услуг общественного питания. Рассмотрите организационные принципы стандартизации. Приведите примеры их применения. Дайте краткую характеристику методов стандартизации. Выявите взаимосвязь принципов и методов стандартизации.• Выявите средства стандартизации и технического регулирования, их правовую и нормативную базу. Разработайте схему классификации нормативных документов. Выявите нормативные документы, устанавливающие требования на добровольной основе и обязательные. Изучите понятие, цели принятия, содержание, применение и порядок разра- | | | | |
|---|--|--|--|--|

ботки, принятия, изменения и отмены технических регламентов. Изучите понятие, классификацию и проанализируйте структуру стандартов разных видов. Разработайте схему классификации стандартов на виды и категории. Изучите информационное обеспечение стандартизации. Проанализируйте назначение, структуру и порядок разработки, принятия, учета и применения технических условий. Сравните структуру стандартов на продукцию и технических условий.

- Дайте определение понятия «системы стандартизации» и рассмотрите их назначение и классификацию. Изучите Систему стандартизации в Российской Федерации, её объекты, назначение и структуру. Укажите перечень стандартов, входящих в Систему стандартизации Российской Федерации и их объекты. Изучите межгосударственную системы стандартизации, её цели, задачи, основные принципы и организацию работы. Изучите межотраслевые системы стандартов, их назначение и виды. Укажите, какие межотраслевые системы стандартов применяются в организациях общественного питания.
- Изучите ФЗ «О техническом регулировании» и ФЗ «О защите прав юридических лиц при проведении государственного и муниципального контроля». Рассмотрите организационно-методические документы в области технического регулирования. Проанализируйте структуру технического регламента на определенную товарную группу. Изучите объекты и формы государственного контроля. Составьте перечень органов государственного контроля. Укажите ответственность юридических лиц и индивидуальных предпри-

нимателей за нарушение обязательных требований. Установите порядок представления информации о нарушении требований технических регламентов.

- Рассмотрите цели, задачи и формы международного и регионального сотрудничества. Изучите правовой статус, цели, задачи, состав и структуру международных организаций по стандартизации: ИСО и МЭК. Рассмотрите цели, задачи, состав участников европейских региональных организаций: СЕН и СЕНЕЛЭК. Рассмотрите состав и назначение Евразийского совета по стандартизации, метрологии и сертификации.
- Дайте определения основных понятий в области метрологии: метрология, измерение. Составьте схему структурных элементов метрологии. Укажите цели, задачи, принципы и разделы метрологии. Выявите профессиональную значимость метрологии для общественного питания.
- Рассмотрите объекты метрологии - физические и нефизические величины. Выявите общность объектов метрологической и технологической деятельности организаций общественного питания. Дайте характеристику физических величин, их значений и единиц измерения. Изучите основные физические величины и единицы их измерения по системе СИ. Приведите примеры производных основных величин. Выявите различия между системными и внесистемными единицами измерений массы, объема, температуры. Решите ситуационные задачи. Дайте определение понятия «измерение» и охарактеризуйте виды измерений. Перечислите субъекты метрологии на разных уровнях. Укажите функции, права и обязанности Ростехрегулирования как национального органа по метрологии.

- | | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Дайте определение термина «средство измерения» и укажите их назначение. Разработайте схему классификации средств измерения. Изучите средства поверки и калибровки. Разработайте схему их классификации. Установите порядок проведения поверки и калибровки, способы подтверждения соответствия средств измерения. Разработайте схему классификации средств измерения по техническим устройствам. Охарактеризуйте нормируемые метрологические характеристики средств измерения. Укажите понятие и классификацию методов измерения.• Дайте определение основного постулата метрологии. Приведите уравнения измерений. Изучите шкалы измерений. Приведите примеры разных шкал. Выявите факторы, влияющие на результаты их измерений. Дайте определение понятия «погрешности» и классифицируйте их. Выявите причины возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Изучите правило «трех сигм» и примените его для устранения грубых погрешностей.• Укажите федеральные законы, составляющие правовую базу обеспечения единства измерений. Изучите ФЗ «Об обеспечении единства измерений», его структуру и основные положения. Рассмотрите понятие и назначение Государственной метрологической службы. Изучите понятие, назначение, виды и сферы распространения Государственного метрологического контроля и надзора. Укажите правила и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.• Дайте определение понятий «оценка соответствия» и «подтверждение соответствия». Укажите их назначение и | | | | |
|---|--|--|--|--|

формы. Разработайте схему структурных элементов деятельности по подтверждению соответствия. Охарактеризуйте цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства и методы подтверждения соответствия. Выявите общность и различия: а) между сертификацией и декларацией соответствия; б) добровольной и обязательной сертификацией. Изучите правовую базу оценки и подтверждения соответствия. Укажите средства информации о подтверждении соответствия

- Изучите правила проведения сертификации и декларирования. Выявите общность и различия между ними. Укажите основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии. Изучите правила заполнения бланков сертификатов. Выявите порядок приостановления, продления срока действия и аннулирования сертификатов. Изучите особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Рассмотрите порядок проведения инспекционного контроля за соблюдением правил обязательной сертификации.
- Изучите систему добровольной сертификации услуг общественного питания. Разработайте схему классификации и услуг общественного питания. Укажите виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг общественного питания. Рассмотрите требования к качеству услуг организаций общественного питания разных типов и видов. Укажите особенности проведения сертификации услуг общественного питания. Рассмотрите требования к качеству кулинарной продукции

МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

<p>Тема 1.1. Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>Содержание Цели, задачи и предмет МДК, его межпредметные связи. Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества. Контроль качества как одна из форм оценки соответствия. Общность и отличия контроля качества от сертификации и декларирования продукции и услуг. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Назначение и функции контроля качества. Значение контроля качества для решения проблемы обеспечения качества, в том числе безопасности продукции и услуг. Концепция здорового питания. Роль общественного питания в реализации этой Концепции.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
<p>Тема 1.2. Классификация контроля качества</p>	<p>Содержание Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы контроля качества продукции и услуг: органолептический, измерительный, регистрационный, экспертный, аналитический, характеристика их достоинств и недостатков. Государственный, муниципальный, общественный, добровольный.</p>	<p>4</p>	<p>ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	<p>ципальный, инспекционный и производственный контроль качества: организация, конечные результаты. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в организациях общественного питания.</p>				
	<p>Практическое занятие Заполнение журналов качества (Бракеража)</p>	4			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
<p>Тема 1.3. Нормативная и правовая база контроля качества</p>	<p>Содержание Виды нормативных документов, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу. Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования". Требования СанПиН к качеству обслуживания. Правовая база контроля качества: Конституция РФ (ст. ст. 41, 42, 53), Гражданский кодекс РФ (часть</p>	2	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>П, ст. ст. 779-783, 1095-1101), Федеральные законы: "О защите прав потребителей", "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О техническом регулировании", "Об обеспечении единства измерений", "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей."</p>				
	<p>Практическое занятие</p>	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	<p>Изучение нормативно-правовой базы качества, услуг общественного питания. (Работа с нормативными и правовыми документами). Решение ситуационных задач</p>				
<p>Тема 1.4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <p>Порядок проведения контроля качества. Этапы проведения контроля. Характеристика основных операций при проведении контроля. Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора): принципы, требования к организации и проведению мероприятий по контролю, обязанности и ответственность должностных лиц органов государственного контроля (надзора). Права юридических лиц</p>	4	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	1 2,3	Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества. Порядок оформления результатов мероприятий по контролю. Порядок обжалования актов государственного контроля. Порядок оформления результатов внутрифирменного контроля. Правила отбора проб: виды, требования, порядок отбора, документальное оформление.</p>				
	<p>Практическое занятие Изучение порядка проведения контроля качества услуг общественного питания. Решение ситуационных задач. Составление актов внутрифирменного контроля качества. Ознакомление с правилами отбора проб. Деловая игра: "Контроль качества услуг общественного питания"</p>	<p>6</p>			<p>Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание</p>
<p>Тема 1.5. Контроль качества продукции общественного питания</p>	<p>Содержание Контроль качества продукции общественного питания: назначение, контрольные точки на разных этапах производства (приемка сырья, полуфабрикатов, в процессе производства, при отпуске). Особенности производственного контроля качества в организациях общественного</p>	<p>4</p>	<p>ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	питания. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, безалкогольных напитков: правила отбора проб, методы определения значений показателей качества. Особенности контроля качества отдельных видов продукции общественного питания. Оформление результатов контроля				
	Практическое занятие Отбор проб из продукции общественного питания. Контроль качества полуфабрикатов, кондитерских изделий и кулинарной продукции органолептическим и простейшими измерительными методами.	10			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
Тема 2.6 Идентификации продукции	Содержание Идентификация продукции: понятие, назначение, место идентификации в оценке и контроле качества. Профессиональная значимость знаний для менеджеров организаций общественного питания. 2 24 17 Классификация идентификации в зависимости от основополагающих характеристик продукции: ассортиментная, квалитетрическая, количественная и информационная, их подвиды и краткая характеристика. Ме-	2	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания

	тоды идентификации: органолептические и измерительные. Альтернативные результаты идентификации продукции: соответствие или несоответствие идентификационным показателям.				
	Практическое занятие	4			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	Распознавание видов и подвидов идентификации продукции и услуг общественного питания.				
Тема 2.7. Идентификация услуг общественного питания	Содержание	2	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Идентификация услуг общественного питания: понятие. Критерии идентификации услуг организаций общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007 "Общественное питание. Классификация предприятий". Способы подтверждения соответствия услуги общественного питания типу и классу предприятий. Информация о подтверждении соответствия: знаки обращения и соответствия. Знаки обслуживания и товарные знаки: их назначение				
	Практическое занятие	4			
	Изучение критериев идентификации услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007. Решение ситуационных задач. Определение типа и				Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание

	класса организации общественного питания.				
Тема 2.8. Фальсификация продукции общественного питания	Содержание	2	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Фальсификация продукции общественного питания: понятие. Виды фальсификации продукции: ассортиментная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная. Средства фальсификации: сырье, заменители, продукция с технологическими дефектами и нарушениями технологического режима производства. Контрафактная продукция: понятие, назначение, ответственность за ее реализацию. Способы обнаружения фальсификации продукции: органолептические и измерительные методы испытаний. Мероприятия по предотвращению фальсификации				
	Практическое занятие	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	Практическое занятие	6	ПК 4.1-4.3	ЛР 6,17	

<p>Тема 2.9. Фальсификация услуг общественного питания</p>	<p>Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Ответственность за фальсификацию услуг общественного питания: административная, гражданская, уголовная. Федеральные законы, регламентирующие ответственность. Профилактическая работа с производственным и обслуживающим персоналом по предотвращению фальсификации. Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции. Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца. Документы, регламентирующие порядок и изъятия и уничтожения опасной фальсифицированной продукции. Изучение видов ответственности по Федеральным законам. Решение ситуационных задач.</p>		<p>ОК 1-3; 6-10</p>		<p>Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.02 Дайте определения основных понятий, применяемых в МДК 04.02. Укажите основные виды оценки соответствия, их общность и различия.</p>	<p>34</p>	<p>ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Доклад, сообщения, презентация</p>	

Рассмотрите назначение и функции контроля качества продукции, его роль в реализации Концепции здорового питания.

Разработайте схему контроля качества продукции в зависимости от разных признаков.

Разберите достоинства и недостатки разных методов контроля.

Изучите организацию государственного, муниципального, инспекционного и производственного контроля качества.

Укажите их конечные результаты и органы, уполномоченные на их проведение.

Укажите категории и виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству сырья, продукции и услуг общественного питания.

Изучите Правила оказания услуг общественного питания.

Изучите федеральные законы, регламентирующие требования к продукции, процессам и услугам общественного питания.

Рассмотрите порядок проведения контроля качества. Разберите принципы, требования к организации и проведению мероприятий по контролю при проведении государственного и муниципального контроля.

Укажите права и обязанности руководителей и персонала организаций общественного питания при проведении государственного и муниципального контроля.

Изучите правила отбора проб.

Рассмотрите порядок проведения контроля качества продукции общественного питания. Выявите контрольные

точки на разных этапах производства и обслуживания. Разберите особенности производственного контроля качества в организациях общественного питания.

Проведите контроль качества полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, безалкогольных напитков. Оформите результаты контроля.

Рассмотрите назначение и место идентификации в оценке и контроля качества.

Разработайте подробную схему классификацию идентификации и охарактеризуйте отдельные виды идентификации.

Изучите методы идентификации продукции и услуг общественного питания.

Выявите критерии идентификации услуг организаций общественного питания в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50762-2007.

Рассмотрите способы подтверждения соответствия услуги общественного питания типу и классу организации общественного питания, а также средства информации о подтверждении соответствия.

Изучите понятие и виды фальсификации продукции. Выявите средства фальсификации.

Дайте понятие контрафактной продукции и выявите способы её обнаружения. Укажите ответственность за её реализацию.

Разберите способы обнаружения фальсификации продукции и мероприятия по её предотвращению.

Проанализируйте доступные Вам СМИ, в том числе Российскую газету и Российскую торговлю, а также профессио-

--	--	--	--	--

<p>нальные СМИ по общественному питанию, и найдите описание случаев выявления фальсифицированной и контрафактной продукции.</p> <p>Изучите виды и средства фальсификации услуг общественного питания. Выявите наиболее распространенные из них. Рассмотрите способы обнаружения фальсификации услуг и мероприятия по её предотвращению.</p> <p>Установите последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей услуг и потребителей.</p> <p>Разберите ответственность за фальсификацию услуг общественного питания.</p> <p>Изучите порядок изъятия и уничтожения фальсифицированной продукции.</p> <p>Составьте доклад по темам: «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственного сырья одной из однородных групп (плодовоовощного, молочного, мясного, рыбного и т.п.)»; «Идентификация и фальсификация продукции общественного питания (холодных закусок, или первых, или вторых блюд и т.п.)»; «Идентификация и обнаружение фальсификации услуг питания в организациях общественного питания разных типов и классов».</p>				
<p>Учебная практика Виды работ 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.</p>	72	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Защита отчета по учебной практике

Выявление случаев нарушения обязательных требований и требований на добровольной основе.

Проверка наличия поверочных клейм и свидетельств на эксплуатируемые в организации общественного питания средства измерений.

Установление порядка проведения поверки средств измерений, применяемых в организации общественного питания.

Выявление наличия неисправных и не поверенных средств измерений.

Составление перечня средств измерений, подлежащих и не подлежащих поверке, и используемых в организации общественного питания.

Установление случаев отказа в поверке или выявлении непригодных к использованию средств измерения. Рассмотрение последствий использования средств измерения не поверенных или с истекшим сроком поверки. Проверка правильности измерения при производстве порционных блюд, при отпуске покупных товаров потребителям.

Завешивание 10 порций второго блюда с гарниром и определение общей массы блюда и соотношение его частей.

Сверка результатов измерений с меню, Сборником рецептов и техникотехнологической картой. Проверка правильности измерения напитков.

Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг общественного питания

Ознакомление с порядком проведения производственного контроля в организации общественного питания.

Участие в проведении производственного контроля качества продукции общественного питания: первых, вторых

блюд, закусок, бутербродов, напитков, мучных кондитерских товаров.
Определение их качества, установление дефектов и причин их возникновения.
Разработка предложений по предупреждению или устранению выявленных недостатков.
Принятие участия в контроле качества оказания услуг общественного питания.
Определение времени ожидания до приема заказа и после его приема.
Оценка качества работы официантов и степени удовлетворенности потребителей услуг общественного питания.
Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
Ознакомление с порядком регистрации и хранения документов, подтверждающих соответствие поступивших продовольственных товаров и сырья.
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.
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.

Выявление фактов ненадлежащего оформления сертификатов, деклараций или наличия фальсифицированных сертификатов. Указание принятых мер по случаям ненадлежащего оформления сертификатов и деклараций о соответствии. Оформление отчета				
Всего:	306			

**2.2.1 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»
-заочная форма обучения**

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	Осваиваемые элементы компетенций	Личностные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия					
Введение. Предмет, цели, задачи и структура МДК	Содержание (самостоятельно) Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология, техническое регулирование. Предмет, цели и задачи МДК. Межпредметные связи с другими МДК и учебными дисциплинами. Структура	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов МДК. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины.				
Раздел 1. Основы стандартизации					
Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования	Содержание (самостоятельно) Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления ее развития. Общность и различия технического регулирования и стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Определение. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Подуровни национальной стандартизации. Функции национального органа по стандартизации. Федеральные технические комитеты по техническому регулированию и метрологии: их статус, состав, порядок создания и деятельности.	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 1.2.	Содержание	2	ПК 4.1 – 4.3	ЛР 6,17	Опрос,

<p>Принципы и методы стандартизации</p>	<p>Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (технические регламенты, стандарты, классификаторы и др.), их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных (ГОСТ, ГОСТ Р) и организаций. Информация о НД по стандартизации</p>		<p>ОК 1-3; 6-10</p>		<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>
<p>Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования</p>	<p>Содержание Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (техниче-</p>	<p>2</p>	<p>ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	ские регламенты, стандарты, классификаторы и др.), их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных (ГОСТ, ГОСТ Р) и организаций. Информация о НД по стандартизации.				
	Практическое занятие (самостоятельно) Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5. -2004	4			Наблюдение за выполнением задания, оценивание
Тема 1.4. Техническое регулирование	Содержание Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура.	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>Принципы технического регулирования. Организационно-методические документы в области технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов</p>				
	<p>Практическое занятие (самостоятельно)</p> <p>Анализ структуры и основных положений ФЗ «О техническом регулировании».</p> <p>(самостоятельно)</p> <p>Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5-92.</p> <p>Средства стандартизации. Работа с отраслевыми стандартами.</p> <p>Порядок разработки технических регламентов.</p>	<p>2</p> <p>12</p>			
<p>Тема 1.5. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации</p>	<p>Содержание</p> <p>Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК,</p>	<p>2</p>	<p>ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	ЕОК. Их правовой статус, цели, задачи, состав участников и структура. Правила разработки и принятия международных стандартов. Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЕЛЭК и др. Цели, задачи, состав участников, структура. Европейские региональные стандарты: назначение, порядок разработки и принятия. Евразийский (межгосударственный) совет по стандартизации, метрологии и сертификации: состав, назначение				
Раздел 2. Основы метрологии					
Тема 2.1. Структурные элементы метрологии	Содержание Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в области технологии продуктов общественного питания. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
Тема 2.2.	Содержание	2	ПК 4.1 – 4.3	ЛР 6,17	Опрос,

Объекты и субъекты метрологии	Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Субъекты метрологии: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии России (Ростехрегулирование), Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ и др.). Цели, задачи, структура		ОК 1-3; 6-10		Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практические занятия	2			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
	Перевод внесистемных единиц измерения в системные (СИ) - решение ситуационных задач. (самостоятельно)	4			

	Перевод внесистемных единиц измерения в системные (СИ) - решение ситуационных задач.				
Тема 2.3. Средства и методы измерений	<p>Содержание</p> <p>Измерения - основа метрологической деятельности: определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки. Правила проведения поверки средств измерения. Особенности проведения поверки средств измерения в организациях общественного питания. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Точность методов и ре-</p>	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>зультатов измерений. Методы измерений: понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений</p> <p>Практические занятия (самостоятельно)</p> <p>Порядок проведения поверки средств измерений, Поверочные клейма и свидетельства. Выбор методов измерения.</p>	4			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания	
<p>Тема 2.4 Основы теории измерений</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений. Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Правило "трех сигм". Доверительные интервалы и границы погрешности результата измерений</p>	2	<p>ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>	
	<p>Практические занятия (самостоятельно)</p>	4				

	<p>Методика измерений: операций, правила работы обеспечивающих полученные результатов измерений с известной погрешностью. Эталоны, используемых в государственной поверочной схеме.</p>				<p>Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания</p>
<p>Тема 2.5 Государственная система обеспечения единства измерений</p>	<p>Содержание (самостоятельно) ГСИ: понятие, назначение, состав. 1 обеспечения единства Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 102-ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения, внесенные изменения и дополнения. Государственная метрологическая служба (ГМС) и иные государственные службы обеспечения единства измерений: понятие, назначение, службы, входящие в ГМС, их характеристика. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках при 13 производстве и продаже: основные понятия, требования к</p>	2	<p>ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	ЛР 6,17	<p>Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	упаковочным единицам, товарным партиям и средствам их измерения. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.				
Тема 2.6 Государственный метрологический контроль и надзор	Содержание (самостоятельно)	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Цель, объекты и сфера распространения государственного метрологического контроля и надзора. Характеристика видов государственного метрологического контроля. Характеристика государственного метрологического надзора. Калибровка средств измерения.				
	Практические занятия (самостоятельно)	4			
	Государственный метрологический контроль. Поверка.				Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания
Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг					
Тема 3.1 Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации	Содержание К объектам сертификации относятся продукция, услуги, системы качества, персонал, рабочие места и пр. Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, форма подтверждения соответствия, заявитель, сертификация и др.	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания

Тема 3.2 Сертификация как процедура подтверждения соответствия	Содержание Оценка и подтверждение соответствия: понятия, формы, назначение, значение сертификации и декларирования в рыночных условиях. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии.	2	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Опрос, Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Практическое занятие (самостоятельно) Законодательная база подтверждения соответствия в Российской Федерации. Участники сертификации. Работа с сертификатами соответствия	6			
Тема 3.3 Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья	Содержание (самостоятельно) Правила проведения сертификации и декларирования продукции в Российской Федерации. Формы и порядок проведения сертификации, основные этапы. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии, порядок регистрации деклараций. Правила заполнения бланков сертификатов. Особенности	4	ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания

	<p>проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации. Критерии идентификации и показатели безопасности, подлежащие подтверждению при обязательной сертификации. Единые перечни пищевой продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию. Регламентация подтверждения соответствия в технических регламентах. Порядок приостановления, продления срока действия, аннулирования сертификатов.</p>				
	<p>Практическое занятие (Самостоятельно)</p>	<p>4</p>			<p>Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания</p>
	<p>Изучение порядка проведения сертификации и декларации продовольственного сырья.</p>				
	<p>Практическое занятие Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата</p>	<p>2</p>			
<p>Содержание</p>		<p>2</p>	<p>ПК 4.1 – 4.3</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Тестовые задания,</p>

Тема 3.4. Сертификация услуг общественного питания	Система сертификации услуг и работ: правила. Услуги организаций общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методов их контроля. Основопологающие стандарты на услуги. Требования к качеству услуг, предоставляемых организациями общественного питания различных типов и 2 15 классов. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, биологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместности и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов). Сертификация в общественном питании, ее особенности. Организационная структура системы сертификации в сфере общественного питания: центральный орган по сертификации услуг торговли и общественного питания, органы по сертификации продукции и услуг, испытательные лаборатории, эксперты,		ОК 1-3; 6-10		Дифференцированные задания
---	---	--	---------------------	--	----------------------------

	<p>их функции. Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Основания для выдачи сертификата</p>				
	<p>Практическое занятие (самостоятельно)</p> <p>Изучение порядка проведения добровольной сертификации услуг общественного питания.</p>	<p>6</p>			<p>Наблюдение за выполнением практического задания, оценивания</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.01.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучите основные понятия: стандартизация, техническое регулирование, метрология. Изучите предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Составьте блок-схему учебной дисциплины. Выявите общность и различия отдельных разделов дисциплины. Установите профессиональную значимость дисциплины, ее межпредметные связи. • Изучите цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Установите основные направления развития стандартизации. Рассмотрите объекты стандартизации и технических регламентов. Разработайте схему их классификации. Рассмотрите субъекты стандартизации, определение, их уровни и подуровни. Рассмотрите функции национального органа по стандартизации - Ростехрегулирования. 	<p>108</p>	<p>ПК 4.1 – 4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Доклад, сообщение, презентация</p>	

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Разработайте схему классификации принципов стандартизации. Рассмотрите научные принципы стандартизации. Приведите примеры их применения для продукции и услуг общественного питания. Рассмотрите правовые принципы стандартизации. Приведите примеры их применения для продукции и услуг общественного питания. Рассмотрите организационные принципы стандартизации. Приведите примеры их применения. Дайте краткую характеристику методов стандартизации. Выявите взаимосвязь принципов и методов стандартизации.• Выявите средства стандартизации и технического регулирования, их правовую и нормативную базу. Разработайте схему классификации нормативных документов. Выявите нормативные документы, устанавливающие требования на добровольной основе и обязательные. Изучите понятие, цели принятия, содержание, применение и порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов. Изучите понятие, классификацию и проанализируйте структуру стандартов разных видов. Разработайте схему классификации стандартов на виды и категории. Изучите информационное обеспечение стандартизации. Проанализируйте назначение, структуру и порядок разработки, принятия, учета и применения технических условий. Сравните структуру стандартов на продукцию и технических условий.• Дайте определение понятия «системы стандартизации» и рассмотрите их назначение и классификацию. Изучите Систему стандартизации в Российской Федерации, её объекты, назначение и структуру. Укажите перечень стандартов, входящих в Систему стандартизации Российской Федерации и | | | | |
|--|--|--|--|--|

их объекты. Изучите межгосударственную системы стандартизации, её цели, задачи, основные принципы и организацию работы. Изучите межотраслевые системы стандартов, их назначение и виды. Укажите, какие межотраслевые системы стандартов применяются в организациях общественного питания.

- Изучите ФЗ «О техническом регулировании» и ФЗ «О защите прав юридических лиц при проведении государственного и муниципального контроля». Рассмотрите организационно-методические документы в области технического регулирования. Проанализируйте структуру технического регламента на определенную товарную группу. Изучите объекты и формы государственного контроля. Составьте перечень органов государственного контроля. Укажите ответственность юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за нарушение обязательных требований. Установите порядок представления информации о нарушении требований технических регламентов.
- Рассмотрите цели, задачи и формы международного и регионального сотрудничества. Изучите правовой статус, цели, задачи, состав и структуру международных организаций по стандартизации: ИСО и МЭК. Рассмотрите цели, задачи, состав участников европейских региональных организаций: СЕН и СЕНЕЛЭК. Рассмотрите состав и назначение Евразийского совета по стандартизации, метрологии и сертификации.
- Дайте определения основных понятий в области метрологии: метрология, измерение. Составьте схему структурных элементов метрологии. Укажите цели, задачи, принципы и

разделы метрологии. Выявите профессиональную значимость метрологии для общественного питания.

- Рассмотрите объекты метрологии - физические и нефизические величины. Выявите общность объектов метрологической и технологической деятельности организаций общественного питания. Дайте характеристику физических величин, их значений и единиц измерения. Изучите основные физические величины и единицы их измерения по системе СИ. Приведите примеры производных основных величин. Выявите различия между системными и внесистемными единицами измерений массы, объема, температуры. Решите ситуационные задачи. Дайте определение понятия «измерение» и охарактеризуйте виды измерений. Перечислите субъекты метрологии на разных уровнях. Укажите функции, права и обязанности Ростехрегулирования как национального органа по метрологии.
- Дайте определение термина «средство измерения» и укажите их назначение. Разработайте схему классификации средств измерения. Изучите средства поверки и калибровки. Разработайте схему их классификации. Установите порядок проведения поверки и калибровки, способы подтверждения соответствия средств измерения. Разработайте схему классификации средств измерения по техническим устройствам. Охарактеризуйте нормируемые метрологические характеристики средств измерения. Укажите понятие и классификацию методов измерения.
- Дайте определение основного постулата метрологии. Приведите уравнения измерений. Изучите шкалы измерений. Приведите примеры разных шкал. Выявите факторы, влия-

ющие на результаты их измерений. Дайте определение понятия «погрешности» и классифицируйте их. Выявите причины возникновения, способы обнаружения и пути устранения при однократных и многократных измерениях. Изучите правило «трех сигм» и примените его для устранения грубых погрешностей.

- Укажите федеральные законы, составляющие правовую базу обеспечения единства измерений. Изучите ФЗ «Об обеспечении единства измерений», его структуру и основные положения. Рассмотрите понятие и назначение Государственной метрологической службы. Изучите понятие, назначение, виды и сферы распространения Государственного метрологического контроля и надзора. Укажите правила и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений.
- Дайте определение понятий «оценка соответствия» и «подтверждение соответствия». Укажите их назначение и формы. Разработайте схему структурных элементов деятельности по подтверждению соответствия. Охарактеризуйте цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, средства и методы подтверждения соответствия. Выявите общность и различия: а) между сертификацией и декларацией соответствия; б) добровольной и обязательной сертификацией. Изучите правовую базу оценки и подтверждения соответствия. Укажите средства информации о подтверждении соответствия
- Изучите правила проведения сертификации и декларирования. Выявите общность и различия между ними. Укажите основания для выдачи сертификатов и деклараций о соот-

<p>ветствии. Изучите правила заполнения бланков сертификатов. Выявите порядок приостановления, продления срока действия и аннулирования сертификатов. Изучите особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Рассмотрите порядок проведения инспекционного контроля за соблюдением правил обязательной сертификации.</p> <ul style="list-style-type: none"> Изучите систему добровольной сертификации услуг общественного питания. Разработайте схему классификации и услуг общественного питания. Укажите виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг общественного питания. Рассмотрите требования к качеству услуг организаций общественного питания разных типов и видов. Укажите особенности проведения сертификации услуг общественного питания. Рассмотрите требования к качеству кулинарной продукции 					
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания					
<p>Тема 1.1. Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>Содержание Цели, задачи и предмет МДК, его межпредметные связи. Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества. Контроль качества как одна из форм оценки соответствия. Общность и отличия контроля качества от сертификации и декларирования продукции и услуг. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Назначение</p>	<p>2</p>	<p>ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	и функции контроля качества. Значение контроля качества для решения проблемы обеспечения качества, в том числе безопасности продукции и услуг. Концепция здорового питания. Роль общественного питания в реализации этой Концепции.				
Тема 1.2. Классификация контроля качества	Содержание (самостоятельно)	4	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы контроля качества продукции и услуг: органолептический, измерительный, регистрационный, экспертный, аналитический, характеристика их достоинств и недостатков. Государственный, муниципальный, инспекционный и производственный контроль качества: организация, конечные результаты. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в организациях общественного питания.				
	Практическое занятие (самостоятельно) Заполнение журналов качества (Бракеража)	4			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	Содержание	2	ПК 4.1-4.3	ЛР 6,17	Тестовые задания,

<p>Тема 1.3. Нормативная и правовая база контроля качества</p>	<p>Виды нормативных документов, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу. Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования". Требования СанПиН к качеству обслуживания. Правовая база контроля качества: Конституция РФ (ст. ст. 41, 42, 53), Гражданский кодекс РФ (часть II, ст. ст. 779-783, 1095-1101), Федеральные законы: "О защите прав потребителей", "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов", "О техническом регулировании", "Об обеспечении единства измерений", "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей".</p>		<p>ОК 1-3; 6-10</p>		<p>Дифференцированные задания</p>
---	---	--	----------------------------	--	-----------------------------------

	<p>Практическое занятие (самостоятельно)</p> <p>Изучение нормативно-правовой базы качества, услуг общественного питания. (Работа с нормативными и правовыми документами). Решение ситуационных задач</p>	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
<p>Тема 1.4.</p> <p>Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>Содержание (самостоятельно)</p> <p>Порядок проведения контроля качества. Этапы проведения контроля. Характеристика основных операций при проведении контроля. Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора): принципы, требования к организации и проведению мероприятий по контролю, обязанности и ответственность должностных лиц органов государственного контроля (надзора). Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества. Порядок оформления результатов мероприятий по контролю. Порядок обжалования актов государственного контроля. Порядок оформления результатов внутрифирменного контроля. Правила отбора</p>	4	<p>ПК 4.1-4.3</p> <p>ОК 1-3; 6-10</p>	<p>1</p> <p>2,3</p>	<p>Тестовые задания, Дифференцированные задания</p>

	проб: виды, требования, порядок отбора, документальное оформление.				
	Практическое занятие (самостоятельно)	4			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	Изучение порядка проведения контроля качества услуг общественного питания. Решение ситуационных задач. Составление актов внутрифирменного контроля качества. Ознакомление с правилами отбора проб.				
	Практическое занятие	2			
	Деловая игра: "Контроль качества услуг общественного питания"				
Тема 1.5. Контроль качества продукции общественного питания	Содержание (самостоятельно)	4	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Контроль качества продукции общественного питания: назначение, контрольные точки на разных этапах производства (приемка сырья, полуфабрикатов, в процессе производства, при отпуске). Особенности производственного контроля качества в организациях общественного питания. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, безалкогольных напитков: правила отбора проб, методы определения значений показателей качества. Особенности контроля качества отдельных видов				

	продукции общественного питания. Оформление результатов контроля				
	Практическое занятие (самостоятельно)	10			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	Отбор проб из продукции общественного питания. Контроль качества полуфабрикатов, кондитерских изделий и кулинарной продукции органолептическим и простейшими измерительными методами.				
Тема 1.6 Идентификация продукции	Содержание	2	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Идентификация продукции: понятие, назначение, место идентификации в оценке и контроле качества. Профессиональная значимость знаний для менеджеров организаций общественного питания. 2 24 17 Классификация идентификации в зависимости от основополагающих характеристик продукции: ассортиментная, квалиметрическая, количественная и информационная, их подвиды и краткая характеристика. Методы идентификации: органолептические и измерительные. Альтернативные результаты идентификации продукции: соответствие или несоответствие идентификационным показателям.				

	Практическое занятие (самостоятельно)	4			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	Распознавание видов и подвидов идентификации продукции и услуг общественного питания.				
Тема 1.7. Идентификация услуг общественного питания	Содержание	2	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Тестовые задания, Дифференцированные задания
	Идентификация услуг общественного питания: понятие. Критерии идентификации услуг организаций общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007 "Общественное питание. Классификация предприятий". Способы подтверждения соответствия услуги общественного питания типу и классу предприятий. Информация о подтверждении соответствия: знаки обращения и соответствия. Знаки обслуживания и товарные знаки: их назначение				
	Практическое занятие (самостоятельно)	4			
	Изучение критериев идентификации услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007. Решение ситуационных задач. Определение типа и класса организации общественного питания.				Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	Содержание (самостоятельно)	2	ПК 4.1-4.3		Тестовые задания,

Тема 1.8. Фальсификация продукции общественного питания	<p>Фальсификация продукции общественного питания: понятие. Виды фальсификации продукции: ассортиментная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная. Средства фальсификации: сырье, заменители, продукция с технологическими дефектами и нарушениями технологического режима производства. Контрафактная продукция: понятие, назначение, ответственность за ее реализацию. Способы обнаружения фальсификации продукции: органолептические и измерительные методы испытаний. Мероприятия по предотвращению фальсификации</p>		ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Дифференцированные задания
	<p>Практическое занятие (самостоятельно)</p> <p>Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной продукции (алкогольных напитков, кулинарной продукции). Решение ситуационных задач. (Примечание: выбор объектов испытания преподаватели осуществляют самостоятельно)</p>	6			Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание
	<p>Практическое занятие (самостоятельно)</p>	6	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	

<p>Тема 1.9. Фальсификация услуг общественного питания</p>	<p>Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Ответственность за фальсификацию услуг общественного питания: административная, гражданская, уголовная. Федеральные законы, регламентирующие ответственность. Профилактическая работа с производственным и обслуживающим персоналом по предотвращению фальсификации. Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции. Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца. Документы, регламентирующие порядок и изъятия и уничтожения опасной фальсифицированной продукции. Изучение видов ответственности по Федеральным законам. Решение ситуационных задач.</p>				<p>Наблюдение за выполнением практического задания, оценивание</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.02 Дайте определения основных понятий, применяемых в МДК 04.02. Укажите основные виды оценки соответствия, их общность и различия.</p>		<p>84</p>	<p>ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Доклад, сообщения, презентация</p>

Рассмотрите назначение и функции контроля качества продукции, его роль в реализации Концепции здорового питания.

Разработайте схему контроля качества продукции в зависимости от разных признаков.

Разберите достоинства и недостатки разных методов контроля.

Изучите организацию государственного, муниципального, инспекционного и производственного контроля качества.

Укажите их конечные результаты и органы, уполномоченные на их проведение.

Укажите категории и виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству сырья, продукции и услуг общественного питания.

Изучите Правила оказания услуг общественного питания.

Изучите федеральные законы, регламентирующие требования к продукции, процессам и услугам общественного питания.

Рассмотрите порядок проведения контроля качества. Разберите принципы, требования к организации и проведению мероприятий по контролю при проведении государственного и муниципального контроля.

Укажите права и обязанности руководителей и персонала организаций общественного питания при проведении государственного и муниципального контроля.

Изучите правила отбора проб.

Рассмотрите порядок проведения контроля качества продукции общественного питания. Выявите контрольные

точки на разных этапах производства и обслуживания. Разберите особенности производственного контроля качества в организациях общественного питания.

Проведите контроль качества полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, безалкогольных напитков. Оформите результаты контроля.

Рассмотрите назначение и место идентификации в оценке и контроля качества.

Разработайте подробную схему классификацию идентификации и охарактеризуйте отдельные виды идентификации.

Изучите методы идентификации продукции и услуг общественного питания.

Выявите критерии идентификации услуг организаций общественного питания в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50762-2007.

Рассмотрите способы подтверждения соответствия услуги общественного питания типу и классу организации общественного питания, а также средства информации о подтверждении соответствия.

Изучите понятие и виды фальсификации продукции. Выявите средства фальсификации.

Дайте понятие контрафактной продукции и выявите способы её обнаружения. Укажите ответственность за её реализацию.

Разберите способы обнаружения фальсификации продукции и мероприятия по её предотвращению.

Проанализируйте доступные Вам СМИ, в том числе Российскую газету и Российскую торговлю, а также профессио-

<p>нальные СМИ по общественному питанию, и найдите описание случаев выявления фальсифицированной и контрафактной продукции.</p> <p>Изучите виды и средства фальсификации услуг общественного питания. Выявите наиболее распространенные из них. Рассмотрите способы обнаружения фальсификации услуг и мероприятия по её предотвращению.</p> <p>Установите последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей услуг и потребителей.</p> <p>Разберите ответственность за фальсификацию услуг общественного питания.</p> <p>Изучите порядок изъятия и уничтожения фальсифицированной продукции.</p> <p>Составьте доклад по темам: «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственного сырья одной из однородных групп (плодовоовощного, молочного, мясного, рыбного и т.п.)»; «Идентификация и фальсификация продукции общественного питания (холодных закусок, или первых, или вторых блюд и т.п.)»; «Идентификация и обнаружение фальсификации услуг питания в организациях общественного питания разных типов и классов».</p>				
<p>Учебная практика Виды работ 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.</p>	72	ПК 4.1-4.3 ОК 1-3; 6-10	ЛР 6,17	Защита отчета по учебной практике

Выявление случаев нарушения обязательных требований и требований на добровольной основе.

Проверка наличия поверочных клейм и свидетельств на эксплуатируемые в организации общественного питания средства измерений.

Установление порядка проведения поверки средств измерений, применяемых в организации общественного питания.

Выявление наличия неисправных и не поверенных средств измерений.

Составление перечня средств измерений, подлежащих и не подлежащих поверке, и используемых в организации общественного питания.

Установление случаев отказа в поверке или выявлении непригодных к использованию средств измерения. Рассмотрение последствий использования средств измерения не поверенных или с истекшим сроком поверки. Проверка правильности измерения при производстве порционных блюд, при отпуске покупных товаров потребителям.

Завешивание 10 порций второго блюда с гарниром и определение общей массы блюда и соотношение его частей.

Сверка результатов измерений с меню, Сборником рецептов и техникотехнологической картой. Проверка правильности измерения напитков.

Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг общественного питания

Ознакомление с порядком проведения производственного контроля в организации общественного питания.

Участие в проведении производственного контроля качества продукции общественного питания: первых, вторых

блюд, закусок, бутербродов, напитков, мучных кондитерских товаров.
Определение их качества, установление дефектов и причин их возникновения.
Разработка предложений по предупреждению или устранению выявленных недостатков.
Принятие участия в контроле качества оказания услуг общественного питания.
Определение времени ожидания до приема заказа и после его приема.
Оценка качества работы официантов и степени удовлетворенности потребителей услуг общественного питания.
Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
Ознакомление с порядком регистрации и хранения документов, подтверждающих соответствие поступивших продовольственных товаров и сырья.
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.
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.

Выявление фактов ненадлежащего оформления сертификатов, деклараций или наличия фальсифицированных сертификатов.
Указание принятых мер по случаям ненадлежащего оформления сертификатов и деклараций о соответствии. Оформление отчета

Всего:

306

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОБСХК
НЕ КОПИРОВАТЬ
ОБСХК
НЕ КОПИРОВАТЬ
ОБСХК

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации образовательного процесса

- соответствие ФГОС СПО специальности 43.02. 01. «Организация обслуживания в общественном питании» и учебным планам;
- соответствие принципам и нормам дидактики и педагогики среднего профессионального образования;
- применение в преподавании профессионального модуля и отражение в УМК инновационных методов и технологий;
- соответствие составу, содержанию и характеру междисциплинарных связей профессионального модуля и дисциплин предшествующих, последующих и изучаемых параллельно;
- обеспечение всех видов занятий и заданий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля, всеми необходимыми методическими, информационными и другими материалами, позволяющими изучить модуль в отведенное учебным планом время;
- соответствие особенностям индивидуального преподавательского стиля ведущего преподавателя.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении. Изучение таких дисциплин и профессиональных модулей как: «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания, и охрана труда», «Организация питания в организациях общественного питания», «Организация обслуживания в организациях общественного питания»,

«Безопасность жизнедеятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Документальное обеспечение» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, компьютерных лабораториях со специализированным программным обеспечением и учебных кабинетах образовательного учреждения. Учебную практику рекомендуется проводить концентрировано после изучения учебного модуля. По итогам учебной практики проводится сдача зачета в форме защиты и презентации.

3.2. Образовательные технологии

При реализации профессионального модуля используются следующие образовательные технологии:

1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

2. Системно - деятельностный подход - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

3. Проблемное обучение – это система проблемных ситуаций, в ходе решения, которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

5. Технология коллективного способа обучения (КСО) – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

6. Метод проектов - предполагает совокупность приемов, действий, обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

3.3. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля:

Кабинеты:

- стандартизация, метрология и подтверждения соответствия.

Лаборатории:

Технологии приготовления пищи и базы учебной практики.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого студента;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятий, оборудования;
- компьютер;
- компьютерные программы (1с-общепит, и др.).

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.4.1. Печатные издания:

1. Конституция РФ (ст. ст. 41,42,53)
2. ФЗ “О защите прав потребителей” от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II. Статьи 779-783, 1095-1101
4. «О техническом регулировании» ФЗ-184 от 27.12.02 с измен. и дополн. № 65-ФЗ от 01.05.2007
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях
6. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999
7. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
8. «Об обеспечении единства измерений» ФЗ-102 от 26.06.2008
9. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», № 294-ФЗ от 26.12.2008 с измен. и допол.
10. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036)
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 “Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов”
12. СП 2.3.6.959-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов
13. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
14. ГОСТ Р 50764-95 “Услуги общественного питания. Общие требования”
15. ГОСТ 50762-2007 “Общественное питание. Классификация предприятий” *Основная литература*
1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ISBN 978-5-8199-0623-1 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473200>
2. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19429. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/89105>
Дополнительные источники: 1. ГОСТ Р 1.0 – 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005 2. ГОСТ Р 1.2-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальной Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005
3. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации. Общие положения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005
4. ГОСТ Р 1.5-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005

5. ГОСТ Р 1.8-2004 Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005
6. ГОСТ Р 1.9-2004 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005
7. ГОСТ Р 1.10-2004 Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения пересмотра и отмены. –М.: ИПК Издво стандартов, 2005
8. ГОСТ Р 1.12-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005
9. ГОСТ 1.1-202 Межгосударственная системы стандартизации. Термины и определения. – М.: Стандартиформ, 2003
- 10.ГОСТ Р 1.3-2002 Межгосударственная система стандартизации. Правила и методы принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. – М.: Стандартиформ, 2005
- 11.Правила по сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Утверждены Госстандартом России 21.08.2003 № 97
- 12.ОК (МК ИСО/ИНФКО МКС) 001-2000. Общероссийский классификатор стандартов
- 13.ГОСТ Р 8.563.96 Государственная система обеспечения измерений. Методика выполнения измерений
- 14.Правила по проведению сертификации в Российской Федерации. В редакции 32 Постановления Госстандарта России от 05.07.2002 № 57
- 15.ПР 50.2.003-94. ГСИ. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством товаров, отчуждаемых при совершении торговых операций
- 16.ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию)
- 17.ГОСТ Р ИСО 9000-2008 Система менеджмента качества.

Основная литература:

1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ISBN 978-5-8199-0623-1 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473200>
2. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19429. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/89105>
3. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. Учебник. - М.: Академия, 2012 -350с

Дополнительные источники:

- 4.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-н/Д: Феникс, 2009 – 285 с.
- 5.Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. М. изд. ЮНИТИ, 2008. 412

Периодическая печать:

- журналы «Питание и общество»; «Ресторанный бизнес».

3.5.Кадровое обеспечение образовательного процесса.

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

Реализация основной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, прошедшие стажировку в соответствующих профилю организациях.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Производит контроль соблюдения требований нормативным документам и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. Умеет работать с нормативной базой. Пользуется измерительными приборами и приспособлениями.	Текущий контроль в форме защиты отчетов по практическим занятиям. Контрольная работа. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Анализирует структуру стандартов разных категорий и видов, выбирает номенклатуру показателей качества. Проверяет правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия	Контрольный тест. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	Идентифицирует продукцию и услуги общественного питания, умеет распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдения за обучающимися в процессе освоения образовательной программы.

<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.</p>	<p>Оценка результативности работ обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Появление ответственности за результаты своей работы.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля</p>
<p>ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Проявление ответственности за результаты своей работы.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Ориентация в нормативно-правовой документации.</p>