

Приложение 35

К основной профессиональной образовательной программе
(программе подготовки специалистов среднего звена)
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

Рассмотрено на ПЦК преподавателей
«Сферы обслуживания»
Протокол № _____ от _____ 2023 г.
Председатель ПЦК _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР
_____/М.В.Русских/
« _____ » _____ 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
ОПД.11. «Контроль качества продукции и услуг общественного пита-
ния»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Орлов, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Составитель:

Двинина О.Н. - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения предмета с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов. В содержании выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению материала.

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
Преподавателей сферы обслуживания
Протокол № 1 от 31.08. 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость: **138 час.**

Обязательная часть программы включает: **120 час.**

1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью курса «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является ознакомление студентов с методами и формами контроля в области контроля качества в сфере общественного питания населения, а также с применением их на практике.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний в области контроля качества;
- формирование умений и навыков отбора проб и применения рациональных методов контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- овладение навыками контроля за соблюдением режимов технологических процессов и умениями проводить идентификацию продукции и услуг и выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;
- применение полученных знаний и умений в профессиональной деятельности;
- усвоение основных понятий в области контроля качества;
- умение пользоваться нормативно-правовой базой в области контроля качества;
- участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Технология реализации дисциплины позволяет осуществлять промежуточный и итоговый контроль сформированности общих компетенций по итогам всей образовательной программы среднего профессионального образования.

Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-работать с нормативно-правовой базой в области контроля качества; - применять методы технологического	роль контроля качества в общественном питании; - содержание основных управленческих концепций в области	-навыками работы с нормативно-технической документацией в области контроля качества; -способностью
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - идентифицировать продукцию и услуги	контроля качеством; - основные понятия в области контроля качества; -виды и методы технологического контроля соответствия	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	общественного питания, распознавать фальсифицированную продукцию.	качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - нормативно-правовую базу проведения	-навыками идентификации продукции и услуг общественного питания.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		контроля качества продукции и услуг общественного питания; - критерии качества,	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		порядок проведения бракеража; - показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе тради-		-последствия фальсификации и меры ее предупреждения; - общие требования к качеству сырья и продуктов;	

ционных общечеловеческих ценностей.		- методы контроля качества продуктов при хранении.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.			
Код и формулировка компетенции	Умения	Знания	Иметь практический опыт
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно - правовой базой;	- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;	- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций 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;	- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных		- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствия;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</p>	- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.	
--	---	--	--

Личностные результаты:

Федеральная составляющая (личностные результаты, определенные Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации») призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания(дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6

Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	ЛР 9
---	------

Отраслевая составляющая (личностные результаты, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 19
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 20
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 21

Составляющая ПОО (личностные результаты, определенные субъектами образовательного процесса) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Обладающий ценностно-смысловыми установками, формируемыми средствами различных учебных дисциплин и профессиональных модулей в рамках системы профессионального образования	ЛР 23

Профильная составляющая (личностные результаты, определенные ключевыми работодателями) призвана сформировать у выпускника следующие личностные результаты:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ЛР 24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов очное	Количество часов заочное
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138	138
Объем работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)	120	24
в том числе:		
Теоретическое обучение	40	10
Практические занятия	80	14
Лабораторные занятия	-	
Курсовое проектирование	-	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)		104
Консультации	10	4
Промежуточная аттестация	8	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Форма обучения очная

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия				
Тема 1.1. Методологические основы стандартизации	Содержание учебного материала	2	ОК -2; ЛР-6; ЛР-20	Фронтальный опрос
	Основные понятия и цели стандартизации			
Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации	Содержание учебного материала	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Устный опрос
	Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Упорядочение объектов стандартизации			
Тема 1.3. Средства стандартизации	Содержание учебного материала	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-24	тестирование
	Общая характеристика стандартов разных категорий. Общая характеристика стандартов разных видов. Международные стандарты. Фонд нормативных документов.			
	Практические занятия	6	ОК-1; ОК-2; ЛР-9; ЛР-24;	Наблюдение за выполнением практической работы,
	Анализ структуры разных видов стандартов (ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье натуральное – сырье. Технические условия; ТУ 9225-001-50119290-2005 Сыр сычужный мраморный; ТИ по производству глазированных сырков).			

				оценка деятельности студентов, выступление
Тема 1.4. Национальная система стандартизации	Содержание учебного материала	4	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Фронтальный опрос, тестовые задания
	Системы стандартизации. Органы и службы стандартизации РФ. Национальный орган по стандартизации и его функции. Структура Национальной системы стандартизации			
	Практические занятия	2	ОК-1; ОК-2; ЛР-9; ЛР-24;	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Анализ структуры стандартов на методы контроля.			
Тема 1.6. Техническое регулирование	Практические занятия	4	ОК-2; ОК-4; ОК-9; ЛР-4; ЛР-20;	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
	Анализ структуры Федерального закона «О техническом регулировании». Анализ структуры Федерального закона «О защите прав потребителей»			
Тема 1.7. Метрология как деятельность	Содержание учебного материала	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Основные понятия в области метрологии. Краткая история метрологии. Виды метрологии. Цели и задачи метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Значение и роль метрологии. Метрологические службы. Международные метрологические организации.			
Тема 1.8. Основы технических измерений	Содержание учебного материала	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Фронтальный устный опрос, тестовые задания
	Характеристика объектов измерений. Виды измерений. Методы измерений. Характеристика средств измерений. Метрологические свойства средств измерений. Точность методов измерений.			

	Практические занятия Анализ структуры ГОСТ «Единицы физических величин». Рассмотрение устройства и принципа действия весов различных видов. Решение задач по переводу единиц в систему СИ.	8	ОК-9; ОК-10; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
Тема 1.9. Метрологические процедуры	Практические занятия Поверка и калибровка средств измерений. Объекты поверки. Объекты калибровки. Оценка состояния средств измерений.	4	ОК-4; ОК-9; ОК-10; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
Тема 1.10. Государственная система обеспечения единства измерений	Практические занятия Государственный метрологический контроль и надзор. Права и обязанности государственных инспекторов. Ответственность за нарушение метрологических правил. Анализ структуры Федерального закона «Об обеспечении единства измерений»	4	ОК-4; ОК-9; ОК-10; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Тема 1.11. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия	Содержание учебного материала Сертификация, заявитель, знак соответствия. История сертификации. Значение и роль подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг.	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	Устный опрос, тестирование
Тема 1.12. Формы подтверждения соответствия	Содержание учебного материала Субъекты сертификации. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Сертификация и декларирование.	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	Устный опрос, тестирование
Тема 1.13. Проведение сертификации продукции	Содержание учебного материала Этапы проведения сертификации. Порядок проведения декларирования продовольственного сырья.	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23 ПК -4.1.	Устный опрос, тестирование
	Практические занятия	4		

	Заполнение бланков документов для проведения сертификации. Заполнение бланков документов для проведения декларирования.		ОК-5; ОК-10; ЛР – 24;	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Раздел 2. Контроль качества кулинарной продукции и услуг общественного питания				
Тема 2.1. Основы повышения качества продукции	Содержание учебного материала	2	ОК-7; ОК-4; ЛР-9; ЛР-19	Устный опрос, тестирование.
	Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством			
	Практические занятия	2	ОК-1; ОК-6; ОК-7; ЛР-21; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
	Оценка уровня качества			
Тема 2.2. Показатели качества продукции	Содержание учебного материала	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Фронтальный устный опрос, тестовые задания
	Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.			
	Практические занятия			
	Органолептический анализ продукции.	8	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ЛР-24 ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	4		

Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.		ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20; ЛР-23	устный опрос, тестовые задания
	Практические занятия Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Проведение бракеража кулинарной продукции.	6	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ЛР-24 ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Тема 2.4. Контроль качества продукции	Содержание учебного материала 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.	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	тестовые задания
Тема 2.5. Требования к реализации кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	Фронтальный устный опрос, тестовые задания
	Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.			
	Практические занятия Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.	6	ОК-7; ОК-9; ЛР-6; ЛР-9;	Наблюдение за выполнением практической работы,

				оценка деятельности студентов, выступления
Тема 2.6. Идентификации продукции	Содержание учебного материала	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	Фронтальный устный опрос, тестовые задания
	Идентификация продукции: понятие, назначение, место идентификации в оценке и контроле качества. 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.			
	Практические занятия	8	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Тема 2.7. Идентификация услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	Фронтальный устный опрос, тестовые 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.			
	Практические занятия	6		

	Изучение критериев идентификации услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007. Решение ситуационных задач. Определение типа и класса организации общественного питания.		ОК-1; ОК-9; ОК-10; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Тема 2.8. Фальсификация продукции общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК-2; ОК-6; ЛР-4; ЛР-9; ЛР-21	Фронтальный устный опрос, тестовые задания
	Фальсификация продукции общественного питания: понятие. Виды фальсификации продукции: ассортиментная, квалитетическая, 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.			
	Практические занятия	8	ОК-2; ЛР-24; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Тема 2.9. Последствия фальсификации услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК-2; ОК-6; ОК-10; ЛР-4; ЛР-9; ЛР-21	Фронтальный устный опрос, тестовые задания
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 ответствен-				

	<p>ность. 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 изъятия и уничтожения опасной фальсифицированной продукции.</p>			
	<p>Практические занятия</p>			
	<p>Изучение видов ответственности по Федеральным законам. Решение ситуационных задач.</p>	2	<p>ОК-5; ОК-9; ОК-10; ЛР – 21; ЛР-24</p>	<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления</p>
<p>ВСЕГО</p>	<p>120</p>			
<p>Максимальная учебная нагрузка (всего) с учетом промежуточной аттестации</p>	<p>138</p>			

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Форма обучения заочная

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код общих, профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия				
Тема 1.1 Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации, средства стандартизации	Теоретическая часть Содержание учебного материала Основные понятия и цели стандартизации Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Упорядочение объектов стандартизации Общая характеристика стандартов разных категорий. Общая характеристика стандартов разных видов. Международные стандарты. Фонд нормативных документов.	2	ОК -2; ОК-5; ЛР-6; ЛР-20; ЛР-24	Фронтальный опрос Устный опрос Тестирование
	Самостоятельная работа Анализ структуры разных видов стандартов (ГОСТ Р 52054-2003 Молоко коровье натуральное – сырье. Технические условия; ТУ 9225-001-50119290-2005 Сыр сычужный мраморный; ТИ по производству глазированных сырков).			

Тема 1.2 Национальная система стандартизации	Самостоятельная работа	4	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Составление схемы
	Системы стандартизации. Органы и службы стандартизации РФ. Национальный орган по стандартизации и его функции. Структура Национальной системы стандартизации			
	Самостоятельная работа	6	ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОК-10; ЛР-9; ЛР-24;	Письменный отчет в таблице
Анализ структуры стандартов на методы контроля.				
Тема 1.3 Техническое регулирование	Самостоятельная работа	6	ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОК-10; ЛР-9; ЛР-24;	Письменный отчет в таблице
	Анализ структуры Федерального закона «О техническом регулировании». Анализ структуры Федерального закона «О защите прав потребителей»			
Тема 1.4 Метрология как деятельность	Теоретическая часть	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Содержание учебного материала Основные понятия в области метрологии. Краткая история метрологии. Виды метрологии. Цели и задачи метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Значение и роль метрологии. Метрологические службы. Международные метрологические организации.			
Тема 1.5 Основы технических измерений	Теоретическая часть	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Фронтальный устный опрос, тестовые задания
	Содержание учебного материала Характеристика объектов измерений. Виды измерений. Методы измерений. Характеристика средств измерений. Метрологические свойства средств измерений. Точность методов измерений.			
	Практические занятия	2	ОК-9; ОК-10; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы,
	Анализ структуры ГОСТ «Единицы физических величин».			

	Рассмотрение устройства и принципа действия весов различных видов. Решение задач по переводу единиц в систему СИ.			оценка деятельности студентов
Тема 1.6 Метрологические процедуры	Практические занятия	2	ОК-4; ОК-9; ОК-10; ЛР-23; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
	Поверка и калибровка средств измерений. Объекты поверки. Объекты калибровки. Оценка состояния средств измерений.			
Тема 1.7 Государственная система обеспечения единства измерений	Самостоятельная работа	6	ОК-1; ОК-9; ОК-10; ЛР-23; ЛР-24	Письменный отчет в таблице
	Государственный метрологический контроль и надзор. Права и обязанности государственных инспекторов. Ответственность за нарушение метрологических правил. Анализ структуры Федерального закона «Об обеспечении единства измерений»			
Тема 1.8 Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия	Самостоятельная работа	8	ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОК-10; ЛР-9; ЛР-24;	Тестирование
	Сертификация, заявитель, знак соответствия. История сертификации. Значение и роль подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг.			
Тема 1.9 Формы подтверждения соответствия	Самостоятельная работа	6	ОК-1; ОК-2; ОК-9; ОК-10; ЛР-9; ЛР-24;	Тестирование
	Субъекты сертификации. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Сертификация и декларирование.			
Тема 1.10 Проведение сертификации продукции	Самостоятельная работа	6	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23 ПК -4.1.	Составление схемы
	Этапы проведения сертификации. Порядок проведения декларирования продовольственного сырья.			
	Практические занятия	2	ОК-5; ОК-10; ЛР – 24;	Наблюдение за выполнением практической работы,
	Заполнение бланков документов для проведения сертификации. Заполнение бланков документов для проведения декларирования.			

				оценка деятельности студентов, выступления
Раздел 2. Контроль качества кулинарной продукции и услуг общественного питания				
Тема 2.1. Основы повышения качества продукции	Теоретическая часть Содержание учебного материала	2	ОК-7; ОК-4; ЛР-9; ЛР-19	Устный опрос, тестирование.
	Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством Оценка уровня качества			
Тема 2.2. Показатели качества продукции	Самостоятельная работа Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.	8	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20	Письменный отчет в таблице
	Практические занятия Органолептический анализ продукции.	2	ОК-2; ОК-3; ОК-4; ЛР-24 ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
	Теоретическая часть Содержание учебного материала	2	ОК -2; ОК-5 ЛР-6; ЛР-20; ЛР-23	Устный опрос, Тестовые задания
Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.				
Тема 2.3. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения	Практические занятия	2		

	Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Проведение бракеража кулинарной продукции.		ОК-2; ОК-3; ОК-4; ЛР-24 ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
Тема 2.4. Контроль качества продукции	Самостоятельная работа 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.	8	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	Тестовые задания
Тема 2.5. Требования к реализации кулинарной продукции	Самостоятельная работа Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.	8	ОК-2; ОК-6; ЛР-20; ЛР-23	Тестовые задания, реферат
Тема 2.6. Идентификации продукции	Самостоятельная работа Идентификация продукции: понятие, назначение, место идентификации в оценке и контроле качества. Классификация идентификации в зависимости от основополагающих характеристик продукции: ассортиментная, квалиметрическая, количественная	8	ОК-2; ОК-6; ОК-9; ОК-10; ЛР-20; ЛР-23	Тестовые задания

	<p>и информационная, их подвиды и краткая характеристика. Методы идентификации: органолептические и измерительные. Альтернативные результаты идентификации продукции: соответствие или несоответствие идентификационным показателям.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>Идентификации продукции общественного питания органолептическим, информационным, и измерительным методом, по ассортиментной принадлежности и стоимостному признаку.</p>	2	ОК-1; ОК-3; ОК-4; ЛР-24	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
<p>Тема 2.7. Идентификация услуг общественного питания</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>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.</p> <p>Изучение критериев идентификации услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007. Определение типа и класса организации общественного питания.</p>	8	ОК-2; ОК-6; ОК-9; ОК-10; ЛР-20; ЛР-23	Тестовые задания, решение ситуационных задач
<p>Тема 2.8. Фальсификация продукции общественного питания</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <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,</p>	8	ОК-2; ОК-6; ОК-9; ОК-10; ЛР-20; ЛР-23	Письменный отчет в таблице, тестовые задания

	<p>ответственность за ее реализацию. Способы обнаружения фальсификации продукции: органолептические и измерительные методы испытаний. Мероприятия по предотвращению фальсификации.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной продукции (алкогольных напитков, кулинарной продукции). Решение ситуационных задач. (Примечание: выбор объектов испытания, обучающиеся осуществляют самостоятельно)</p>			
		2	ОК-2; ЛР-24; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
<p>Тема 2.9. Последствия фальсификации услуг общественного питания</p>	<p>Самостоятельная работа</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 изъятия и уничтожения опасной фальсифицированной продукции. Изучение видов ответственности по Федеральным законам. Решение ситуационных задач.</p>	8	ОК-2; ОК-6; ОК-10; ЛР-4; ЛР-9; ЛР-21	Подготовка реферата
ВСЕГО		128		
Максимальная учебная нагрузка (всего) с учетом промежуточной аттестации		138		

Тематика рефератов

1. «Роль Д.И. Менделеева в становлении метрологии в России»;
2. «Три основополагающие метрологии»;
3. «Понятие нормативных документов по стандартизации»;
4. «Внесистемные единицы физических величин»;
5. «Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза».
6. «Гармонизация стандартов».
7. Формы контроля качества продукции.
8. Статистический приемочный контроль.
9. Выборочный контроль при исследовании надежности.
10. Международные стандарты ИСО серии 9000.
11. Системы стандартизации.
12. Системы сертификации продукции.
13. Разработка программы повышения производительности предприятия.
14. Управление затратами на обеспечение качества.
15. Анализ брака и потерь.
16. Методология проверки системы качества предприятия.
17. Политика в области качества. Ответственность и полномочия руководства фирмы (предприятия).
18. Управление документацией системы качества.
19. Идентификация и прослеживаемость продукции на предприятии.
20. Управление проектированием и разработкой продукции.
21. Принципы организации работ на предприятии по обеспечению стабильности качества.
22. Оценка точности и стабильности технологических процессов.
23. Системы разработки и постановки новой продукции на производство.
24. Действия по управлению несоответствующей продукцией.
25. Оценка дефектной продукции и организация предупреждающих и корректирующих воздействий.
26. Регистрация данных о качестве.
27. Внутренний и внешний аудит качества.
28. Анализ подготовки кадров на производстве.
29. Практика сертификации продукции и услуг в отрасли.
30. Аккредитация испытательных лабораторий для целей сертификации и их функции.
31. Органы сертификации, их функции.
32. Защита прав потребителей и ответственность за их нарушение.
33. Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей.
34. Материальный и моральный ущерб от фальсификации.
35. Ответственность за фальсификацию услуг общественного питания: административная, гражданская, уголовная.
36. Федеральные законы, регламентирующие ответственность за фальсификацию.
37. Профилактическая работа с производственным и обслуживающим персоналом по предотвращению фальсификации.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Проблемное обучение.

Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций, и организация активной самостоятельной деятельности обучающегося по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности.

2. 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.

3. 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.

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.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия», лаборатории Технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стенды,
- компьютера,
- фонды технических регламентов и стандартов.

Технические средства обучения:

- проектора,
- компьютер;
- мобильные телефоны;
- ноутбуки.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории:

лабораторное оборудование для проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Нормативная документация:

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

№ 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-ФЗ, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 23.11.2009 № 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 31

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 национальный 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 Изд-во 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.: Стандартинформ, 2003
- 10.ГОСТ Р 1.3-2002 Межгосударственная система стандартизации. Правила и методы принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. – М.: Стандартинформ, 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. Основные положения и словарь 4.3 Общие положения и словарь.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
 2. <http://www.aup.ru/books/m93>
 3. <http://eup.ru/Documents/2004-01-12/26B3E.asp>
 4. <http://www.nntu.sci-nnov.ru/RUS/VECH/metod/metrology/title/htm>.
 5. <http://vwww.stq.ru>
 6. <http://www.logistics.ru/9/17/i20-18872.htm>
- Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать: - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения	Тестовый контроль. Защита практических работ. Защита презентаций. Экзамен.
уметь: - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно-правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;	Практические занятия. Внеаудиторные самостоятельные индивидуальные задания с оценкой. Опрос по индивидуальным заданиям. Тестовые задания.
подготавливать устное выступление, творческую работу по контролю качества.	подготавливать устное выступление, творческую работу по экономической проблематике.
применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

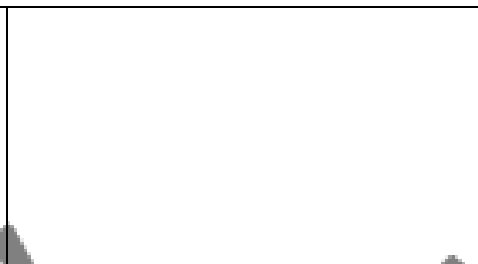
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - Определение социальной значимости профессиональной деятельности. - определение положительных и отрицательных сторон профессии. - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства. 	<p>Психологическое анкетирование, наблюдение</p> <ul style="list-style-type: none"> - поисковые задания - информационное сообщение, мультимедийная презентация) - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ, групповой работы, устных выступлений
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачей. - нахождение способов и методов выполнения задачи. - выстраивание плана (программы) деятельности - подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи. - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка обоснования деятельности обучающихся; - анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки учебной деятельности обучающихся
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за обучающимися во время групповой работы; - наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету; - наблюдение за работой при выполнении групповых заданий (с

	<ul style="list-style-type: none"> - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации - включение в коллективное обсуждение рабочей ситуации 	<p>применением технологии сотрудничества);</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление поиска информации на различных электронных носителях. - извлечение информации с электронных носителей. - представление информации в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. - создание презентации в различных формах. 	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление поиска информации на различных электронных носителях. - извлечение информации с электронных носителей. - представление информации в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. - создание презентации в различных формах.
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение самостоятельно решать профессиональные задачи; - проявлять гражданскую позицию при выполнении профессиональных задач; - демонстрировать личностное осознанное поведение; самообразования и повышения квалификации; - участие в олимпиадах и конкурсах по специальности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пропагандировать и соблюдать нормы экологической чистоты и безопасности; - осуществлять деятельность по сбережению ресурсов и сохранению окружающей среды, участвовать в природоохранных мероприятиях; - владеть приемами эффективных действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; - пропагандировать правила поведения в чрезвычайных ситуациях и участвовать в учебных 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за обучающимися во время групповой работы; - наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету;

	мероприятиях, проводимых ГУ МЧС	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Гибкость и быстрая адаптация при внедрении современных технологий в производстве потребительских товаров и новых форм обслуживания покупателей.	-фронтальная форма опроса; -групповой опрос; -индивидуальный контроль; -комбинированная форма контроля; -самоконтроль. -наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации. -предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- осуществлять эффективный поиск необходимой информации в российских и зарубежных источниках: нормативно-правовой документации, стандартов, научных публикации, технической документации; - уметь применять лексику и грамматику иностранного языка для перевода текста, содержание которого включает профессиональную лексику; - уметь анализировать, систематизировать и применять в профессиональной деятельности информацию, содержащуюся в документации профессиональной области.	наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся; - анализ и оценка преподавателем
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	фронтальная форма опроса; -групповой опрос; -индивидуальный контроль; -комбинированная форма контроля; -самоконтроль.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	-наблюдение, опрос, письменные работы, доклады, презентации. -предварительный контроль, текущий, периодический, текущий
ПК 4.3. Осуществлять приго-	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	

товление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХҚ

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХҚ

НЕ КОПИРОВАТЬ
ОВСХҚ