**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

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

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

Цель профессионального модуля – усвоение теоретических знаний объектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых умений.

**Задачи:**

- усвоение основных понятий в области стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия, контроля качества;

- изучение составных элементов указанных видов деятельности;

- формирование умений работы со средствами и методами стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- изучение и применение нормативно-правовой базы, обеспечивающий соблюдение и проверку соблюдения обязательных требований, а также требований на добровольной основе;

- приобретение умений идентифицировать продукцию, услуги общественного питания и обнаруживать их фальсификацию.

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

**иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия проверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

**уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно-правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

**знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

**3.Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания**,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| ПК 4.1 | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг |
| ПК 4.2 | Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания |
| ПК 4.3 | Проводить контроль качества услуг общественного питания |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей процессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК10 | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов |

**4.Примерный тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

МДК 04.01.Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Введение. Предмет, цели, задачи и структура

Глава 1. Основы стандартизации

Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования

Тема 1.2.Принципы и методы стандартизации

Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 1.4. Системы стандартизации

Тема 1.5.Техническое регулирование

Тема 1.6.Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Глава 2. Основы метрологии

Тема 2.1. Структурные элементы метрологии

Тема 2.2.Объекты и субъекты метрологии

Тема 2.3.Средства и методы измерений

Тема 2.4.Основы теории измерений

Тема 2.5.Государственная система

Глава 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг

Тема 3.1.Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2.Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья

Тема 3.3.Сертификация услуг общественного питания

Раздел 2.Контроль качества продукции и услуг общественного питания

МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Глава 1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.1.Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.2.Классификация контроля качества

Тема 1.3.Нормативная и правовая база контроля качества

Тема 1.4.Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.5.Контроль качества продукции общественного питания

Глава 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции и услуг

Тема 2.1. Теоретические основы идентификации продукции

Тема 2.2.Идентификация услуг общественного питания

Тема 2.3.Фальсификация продукции общественного питания

Тема 2.4.Фальсификация услуг общественного питания

Тема 2.5.Последствия фальсификации услуг общественного питания