

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля:

ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

код, специальность: **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

форма обучения: **очная**

Москва
2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Ресторанного гостиничный бизнес»
Протокол № 01
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой
комиссии



Летникова Н.Б.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01 «Организация обслуживания в
общественном питании»
Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:
Представитель работодателя



Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор):

Летникова Н.Б., преподаватель МТКП

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в 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 компетенция (ПК):

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.2. 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, обеспечивающей 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.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение типовой рабочей программы профессионального модуля:

всего – **303** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **189** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **120** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **51** час;

консультации - **18** часов;

производственная практика (по профилю специальности) – **108** часов;

консультации по практике – **6** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект) часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1.-4.3	Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	62	42	22		20				
ПК 4.1.-4.3	Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	109	78	38		31				
	Консультации	18								
ПК 4.1.-4.3	Производственная практика по профилю специальности, часов	108								108
	Консультации по практике	6								
Всего:		303	120	60		51				108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		62	
МДК 04.01.Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		62	
Введение. Предмет, цели, задачи и структура МДК	Содержание учебного материала	1	1
	Ключевые понятия дисциплины: стандартизация, метрология, техническое регулирование. Предмет, цели и задачи МДК. Межпредметные связи с другими МДК и учебными дисциплинами. Структура дисциплины в виде блок-схемы. Общность и различия отдельных разделов МДК. Значение этих видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость дисциплины.		
Глава 1. Основы стандартизации		11	
Тема 1.1. Методологические основы стандартизации и технического регулирования	Содержание учебного материала	1	1
	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.		

<p>Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>1</p>	
<p>Принципы стандартизации: определение. Научные принципы: эффективность, динамичность, комплексность, перспективность, обязательность и добровольность. Правовые принципы: добровольность применения стандартов, учет интересов заинтересованных лиц и др. (ФЗ «О техническом регулировании»).</p> <p>Организационные принципы: экономичность, применимость, совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, охрана окружающей среды и др. Краткая характеристика отдельных принципов.</p> <p>Методы стандартизации: унификация, типизация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, оптимизация. Краткая характеристика перечисленных методов. Взаимосвязь принципов и методов.</p>	<p>1</p>		
<p>Тема 1.3. Средства стандартизации и технического регулирования</p>	<p>Содержание учебного материала</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.</p> <p>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.</p> <p>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>1</p>	
			<p>2</p>

Тема 1.4. Техническое регулирование	Содержание учебного материала	2	2
	Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура. 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.		
	Практические занятия		
Тема 1.5. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации	Содержание учебного материала	4	1
	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 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.		
Глава 2. Основы метрологии		12	
Тема 2.1. Структурные элементы метрологии	Содержание учебного материала	1	1
	Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теорети-		

	<p>веская, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии.</p> <p>Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Применение знаний основ метрологии в области технологии продуктов общественного питания. Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.</p>		
<p>Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические.</p> <p>Единицы физических величин: понятие, основные и производные единицы измерений. Кратные и дольные единицы. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.</p> <p>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.</p> <p>Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ и др.). Цели, задачи, структура.</p>	1	2
	<p>Практические занятия</p> <p>Перевод внесистемных единиц измерения в системные (СИ) - решение ситуационных задач.</p>	6	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Измерения - основа метрологической деятельности: определение. Виды измерений. Отличие измерений от обнаружений по назначению и применяемым средствам.</p> <p>Средства измерений: определение, классификация, назначение.</p> <p>Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы подтверждения соответствия средств измерения:</p>	2	1

	<p>поверочные клейма и свидетельства. Область применения поверки. Правила проведения поверки средств измерения. Особенности проведения поверки средств измерения в организациях общественного питания.</p> <p>Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение, краткая характеристика. Точность методов и результатов измерений.</p> <p>Методы измерений: понятие. Классификация методов по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.</p>		
<p>Тема 2.4. Основы теории измерений</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты их измерений.</p> <p>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>	<p>1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>ГСИ: понятие, назначение, состав.</p> <p>Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы.</p> <p>ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 102-ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения, внесенные изменения и дополнения.</p> <p>Государственная метрологическая служба (ГМС) и иные государственные службы обеспечения единства измерений: понятие, назначение, службы, входящие в ГМС, их характеристика.</p> <p>Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Виды, сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках при</p>	<p>1</p>	<p>1</p>

	<p>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>		
Глава 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг		18	
<p>Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оценка и подтверждение соответствия: понятия, формы, назначение, значение сертификации и декларирования в рыночных условиях.</p> <p>Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии.</p> <p>Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители. Функции, права и обязанности. Заявители в Системах сертификации, их права и обязанности.</p> <p>Средства сертификации и декларирования. Категории и виды стандартов, технические регламенты, другие НД для целей сертификации и декларирования, предъявляемые к ним требования.</p> <p>Методы сертификации: методы испытаний и способы подтверждения соответствия. Сертификаты, декларации о соответствии, знаки соответствия и знаки обращения на рынке, их назначение и статус.</p> <p>Правовые основы оценки и подтверждения соответствия. Федеральные законы России и организационно-методические документы, регламентирующие правила по оценке и подтверждению соответствия.</p> <p>Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус. Условия ввоза на территорию России продук-</p>	<p>2</p>	<p>1</p>

	<p>ции, подлежащей обязательной сертификации. Декларирование соответствия: объекты, схемы, регистрация. Условия, необходимые для придания декларациям о соответствии равного с сертификатами статуса. Перечни продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию.</p>		
<p>Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Номенклатура групп однородной продукции. Деление по срокам хранения. Перечень общих и специфических 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.</p> <p>Порядок приостановления, продления срока действия, аннулирования сертификатов.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>Изучение порядка проведения сертификации и декларации продовольственного сырья. Ознакомление с правилами заполнения бланков сертификата.</p>	6	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Система сертификации услуг и работ: правила.</p> <p>Услуги организаций общественного питания, их классификация. Группы услуг однородной продукции.</p> <p>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</p>	2	2

	<p>классов. Виды нормативных документов, регламентирующих требования безопасности: противопожарной, санитарно-эпидемиологической, биологической, экологической, электробезопасности, технологической (требования совместимости и взаимозаменяемости, соблюдения технологических режимов).</p> <p>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.</p> <p>Нормативные документы для целей сертификации. Порядок проведения сертификации. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания.</p> <p>Особенности сертификации услуг общественного питания. Требования к качеству услуг и кулинарной продукции. Основания для выдачи сертификата.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Изучение порядка проведения добровольной сертификации услуг общественного питания.</p>	6	
Консультации		6	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 4.</p> <p>К теме Введение</p> <p>Изучите основные понятия: стандартизация, техническое регулирование, метрология. Изучите предмет, цели и задачи учебной дисциплины.</p> <p>Составьте блок-схему учебной дисциплины.</p> <p>Выявите общность и различия отдельных разделов дисциплины.</p> <p>Установите профессиональную значимость дисциплины, ее межпредметные связи.</p> <p>К теме 1.1.</p> <p>Изучите цели и задачи стандартизации и технического регулирования.</p> <p>Установите основные направления развития стандартизации.</p> <p>Рассмотрите объекты стандартизации и технических регламентов. Разработайте схему их классификации.</p> <p>Рассмотрите субъекты стандартизации, определение, их уровни и подуровни.</p> <p>Рассмотрите функции национального органа по стандартизации - Ростехрегулирования.</p>		20	

К теме 1.2.

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.

К теме 1.3.

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.

К теме 1.4.

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.

К теме 1.5.

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.

К теме 1.6.

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.

К теме 2.1.

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.

К теме 2.2.

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.

К теме 2.3.

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.

К теме 2.4.

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.

К теме 2.5.

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.

К теме 3.1.

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.

К теме 3.2.

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.

К теме 3.3.

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.

Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		121	
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		121	
Глава 1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		36	
Тема 1.1. Актуальность контроля качества продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	4	
	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.		1
Тема 1.2. Классификация контроля качества	Содержание учебного материала	4	
	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.		1

<p>Тема 1.3. Нормативная и правовая база контроля качества</p>	<p>Содержание учебного материала</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.</p> <p>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.</p> <p>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 при проведении государственного и муниципального контроля".</p>	6	2
	<p>Практические занятия</p> <p>Изучение нормативно-правовой базы качества, услуг общественного питания. (Работа с нормативными и правовыми документами). Решение ситуационных задач.</p>		6
	<p>Содержание учебного материала</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 государст-</p>		4
<p>Тема 1.4. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</p>			

	<p>венного контроля. Порядок оформления результатов внутрифирменного контроля.</p> <p>Правила отбора проб: виды, требования, порядок отбора, документальное оформление.</p>		
	Практические занятия		
	<p>Изучение порядка проведения контроля качества услуг общественного питания. Решение ситуационных задач. Составление актов внутрифирменного контроля качества. Ознакомление с правилами отбора проб.</p> <p>Деловая игра: "Контроль качества услуг общественного питания".</p>	2	
Тема 1.5. Контроль качества продукции общественного питания	Содержание учебного материала		2
	<p>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.</p> <p>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.</p>	4	
	Практические занятия		
	<p>Отбор проб из продукции общественного питания. Контроль качества полуфабрикатов, кондитерских изделий и кулинарной продукции органолептическим и простейшими измерительными методами.</p>	6	
Глава 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции и услуг		42	
Тема 2.1. Теоретические основы идентификации продукции	Содержание учебного материала		
	<p>Идентификация продукции: понятие, назначение, место идентификации в оценке и контроле качества. Профессиональная значимость знаний для менеджеров организаций общественного питания.</p>	4	2

	<p>Классификация идентификации в зависимости от основополагающих характеристик продукции: ассортиментная, квалиметрическая, количественная и информационная, их подвиды и краткая характеристика.</p> <p>Методы идентификации: органолептические и измерительные. Альтернативные результаты идентификации продукции: соответствие или несоответствие идентификационным показателям.</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Распознавание видов и подвидов идентификации продукции и услуг общественного питания.</p>	6	
<p>Тема 2.2. Идентификация услуг общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	
	<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>		2
	<p>Практические занятия</p>	6	
	<p>Изучение критериев идентификации услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007. Решение ситуационных задач. Определение типа и класса организации общественного питания.</p>		
<p>Тема 2.3. Фальсификация продукции общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	
	<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.</p> <p>Контрафактная продукция: понятие, назначение, ответственность за ее реализацию. Способы обнаружения фальсификации продукции: органолептические и измерительные методы испытаний. Мероприятия по предотвращению фальсификации.</p>		2

	Практические занятия		
	Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной продукции (алкогольных напитков, кулинарной продукции). Решение ситуационных задач. (<i>Примечание:</i> выбор объектов испытания преподаватели осуществляют самостоятельно)	4	
Тема 2.4. Фальсификация услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Фальсификация услуг: виды и средства. Распространенные способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обман, обвес, обсчет потребителей и др.). Способы обнаружения фальсификации услуг. Мероприятия по предотвращению фальсификации.		
	Практические занятия	6	
	Изучение способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания. Решение ситуационных задач.		
Тема 2.5. Последствия фальсификации услуг общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	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.		
	Практические занятия	2	
	Изучение видов ответственности по Федеральным законам. Решение ситуационных задач.		
Консультации		12	

Самостоятельная работа при изучении раздела 2

1. Дайте определения основных понятий, применяемых в МДК.
2. Укажите основные виды оценки соответствия, их общность и различия.
3. Рассмотрите назначение и функции контроля качества продукции, его роль в реализации Концепции здорового питания.
4. Разработайте схему контроля качества продукции в зависимости от разных признаков.
5. Разберите достоинства и недостатки разных методов контроля.
6. Изучите организацию государственного, муниципального, инспекционного и производственного контроля качества. Укажите их конечные результаты и органы, уполномоченные на их проведение.
7. Укажите категории и виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству сырья, продукции и услуг общественного питания.
8. Изучите Правила оказания услуг общественного питания.
9. Изучите федеральные законы, регламентирующие требования к продукции, процессам и услугам общественного питания.
10. Рассмотрите порядок проведения контроля качества.
11. Разберите принципы, требования к организации и проведению мероприятий по контролю при проведении государственного и муниципального контроля.
12. Укажите права и обязанности руководителей и персонала организаций общественного питания при проведении государственного и муниципального контроля.
13. Изучите правила отбора проб.
14. Рассмотрите порядок проведения контроля качества продукции общественного питания. Выявите контрольные точки на разных этапах производства и обслуживания.
15. Разберите особенности производственного контроля качества в организациях общественного питания.
16. Проведите контроль качества полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, безалкогольных напитков. Оформите результаты контроля.
17. Рассмотрите назначение и место идентификации в оценке и контроле качества.
18. Разработайте подробную схему классификацию идентификации и охарактеризуйте отдельные виды идентификации.
19. Изучите методы идентификации продукции и услуг общественного питания.
20. Выявите критерии идентификации услуг организаций общественного питания в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50762-2007.
21. Рассмотрите способы подтверждения соответствия услуги общественного питания типу и классу организации общественного питания, а также средства информации о

<p>подтверждении соответствия.</p> <ol style="list-style-type: none"> 22. Изучите понятие и виды фальсификации продукции. 23. Выявите средства фальсификации. 24. Дайте понятие контрафактной продукции и выявите способы её обнаружения. Укажите ответственность за её реализацию. 25. Разберите способы обнаружения фальсификации продукции и мероприятия по её предотвращению. 26. Проанализируйте доступные Вам СМИ, в том числе Российскую газету и Российскую торговлю, а также профессиональные СМИ по общественному питанию, и найдите описание случаев выявления фальсифицированной и контрафактной продукции. 27. Изучите виды и средства фальсификации услуг общественного питания. Выявите наиболее распространенные из них. 28. Рассмотрите способы обнаружения фальсификации услуг и мероприятия по её предотвращению. 29. Установите последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей услуг и потребителей. 30. Разберите ответственность за фальсификацию услуг общественного питания. 31. Изучите порядок изъятия и уничтожения фальсифицированной продукции. 32. Составьте доклад по темам: «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственного сырья одной из однородных групп (плодоовощного, 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>Производственная практика Виды работ Тема 1. Контроль соблюдения требований нормативных документов и правильности проведения измерений Ознакомление с нормативными документами, регламентирующими требования к продукции и услугам общественного питания. Выявление наличия их в организации общественного питания. Проверка соблюдения требований нормативных документов в организации общественного питания. Выявление случаев нарушения обязательных требований и требований на добровольной основе.</p>	108	

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 неуправляемых средств измерений.

Составление перечня средств измерений, подлежащих и 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 неуправляемых 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 рецептур и техникотехнологической картой. Проверка правильности измерения напитков.

Тема 2. 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.

Тема 3. 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.

<p>При проверке правильности заполнения деклараций обращение внимания на наименование организации, выдавшей декларацию о соответствии, подтверждение регистрации его в органе по сертификации, наличие необходимых подписей и печатей.</p> <p>Выявление фактов ненадлежащего оформления сертификатов, деклараций или наличия фальсифицированных сертификатов. Указание принятых мер по случаям ненадлежащего оформления сертификатов и деклараций о соответствии.</p> <p>Оформление отчета.</p>		
Консультации по практике	6	
Всего	303	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, лаборатории Технологии приготовления пищи и базы учебной практики.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета - стенды, компьютера, фонды технических регламентов и стандартов Технические средства обучения: проектора, интерактивные доски. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебной практику. Оборудование и технологическое оснащение лаборатории: лабораторное оборудование для проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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 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-противо-эпидемиологических (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 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.: 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

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 требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Практика является обязательным разделом ПМ 04. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля: ПМ 01. «Организация питания в организациях общественного питания» и ПМ 02. «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие ВО по специальности «Стандартизация», «Технология производства продукции общественного питания». Желательно наличие опыта работы в торговых организациях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой Мастера: наличие СПО по указанным специальностям.

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

Результат (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказаний услуг	Требования нормативных документов (показатели качества) Результаты измерений	Текущий контроль и самоконтроль Оценка правильности выполнения практических заданий
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	Санитарно-эпидемиологические требования к продукции общественного питания	Текущий контроль и самоконтроль Оценка правильности выполнения практических заданий
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	Требования к услугам общественного питания	Текущий контроль и самоконтроль Оценка правильности выполнения практических заданий

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров	То же
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность..	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	То же Проверка правильности решения проблем
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Текущий контроль Проверка от-четов и их за-щита Проверка правильности соблюдения требований ФЗ и НД