Приложение 3.3.25.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(заочное обучение)

Ардатов

2017 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о
Протокол №__1__
_____ Т.М.Ермакова
«28» __08_____20_14г

Разработчик:

-Красавина Е.Ю. – преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования

43.02.01Организация обслуживания в общественном питании

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке специалистов сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- 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, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;
- применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.

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.

- требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;

- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;

- особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

- правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия;

- особенности сертификации услуг общественного питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Очная форма обучения:
всего – 378 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 378 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;
самостоятельной работы обучающегося 78 часов;
учебной практики – 36 часов.
производственная практика-108

Заочная форма обучения:
всего – 378 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов;
лабораторные работы и практические занятия- 18
самостоятельной работы обучающегося 188 часов;
учебной практики – 36 часов.
производственная практика-108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля Контроль качества продукции и услуг общественного питания 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 оказания услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов очное обучение *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Всего часов зоочное обучение *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)								Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося				
				Всего часов очное обучение	Всего часов зоочное обучение	Всего часов в т.ч.лабораторные работы и пракические занятия очное обучение	Коды профессиональных компетенций	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов очное обучение	Всего часов заочное обучение	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
ПК 4.1.	**Раздел 1.** Соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске и оказании услуг	70	26	38	16	12	10		20	170			
ПК 4.2	**Раздел 2.** Осуществление производственного контроля продукции в организациях общественного питания	**56**	**20**	18	12	18	8		20	150			
ПК 4.3	**Раздел 3.** Организация контроля качества услуг общественного питания	**108**		40		**30**			**38**				
ПК 4.1-4.3	**Учебная и производственная практика (по профилю специальности)**, часов	**144**										36	**108**
	Всего:	**378**	**46**	**96**	**28**	**60**	**18**		**78**	**320**		**36**	**108**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов Очное обучение	Объем часов заочное обучение	Уровень освоения
1	**2**	**3**		**4**
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания		***378***	**46**	
Раздел ПМ 04. Соблюдение требований и правильность проведения измерений при отпуске и оказании услуг		**70**	**80**	
МДК 04. 01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		**50**	***18***	
Тема 1.1 Основы метрологии	**Содержание**	**18**	**4**	
	Метрология: основные понятия. Краткая история метрологии. Структурные элементы метрологии, цели и задачи. Объекты и субъекты метрологии. Международные и региональные метрологические организации. Виды и методы измерений. Средства измерений. Средства измерений по техническим устройствам. Метрологические характеристики средств измерений. Калибровка и поверка средств измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Сертификация средств измерений. Нормативно-правовая база метрологии.			2
	Практические занятия	**6**	***6***	
	1 Перевод внесистемных единиц в международную систему единиц физических величин.			
	2 Порядок проведения поверки средств измерений.			

	3	Контроль за проведением измерений при производстве продукции и оказании услуг.			
Тема 1.2 Основы стандартизации и технического регулирования	**Содержание**		**20**	***4***	
	Стандартизация: основные понятия, цели и задачи. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Нормативно-правовая база стандартизации. Системы стандартизации. Государственная (национальная) ситема стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ). Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Межотраслевые системы стандартизации. Техническое регулирование: цели, задачи. Нормативно-правовая база технического регулирования. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов. Международная стандартизация. Региональные организации по стандартизации. Эффективность работ по стандартизации.				
	Практические занятия		**6**	***4***	
	4	Контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятиях общественного питания.			
	5	Анализ правовой основы стандартизации.			
	6	Анализ государственной и межгосударственной системы стандартизации.			
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1.			**20**	***62***	
Тематика внеаудиторных заданий 1. Составление конспекта: «Ответственность за нарушение метрологических правил». 2. Написание реферата: «Основы теории измерений». 3. Применение международных стандартов в РФ. 4. Изучение ФЗ «О техническом регулировании». 5. Составление презентации «Порядок разработки и утверждения национальных стандартов». 6. Изучение ГОСТ Р 8.579-2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте. 7. Закон РФ от 27 апреля 1993г. № 4871-1 «Об обеспечении единства измерений»					
Раздел ПМ 2. Осуществление производственного контроля продукции в организациях общественного питания			**56**	**72**	
МДК 04. 01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			**36**	**10**	3
Тема 2.1.	**Содержание**		**18**	**4**	

Оценка и подтверждение соответствия.	Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирования соответствия. Субъекты сертификации. Средства сертификации. Методы сертификации. Правовые основы сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья. Схемы сертификации. Государственный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Сертификация услуг общественного питания. Система сертификации услуг и работ. Услуги предприятий общественного питания и их классификация. Требования к услугам общественного питания. Правила проведения сертификации услуг в общественном питании.			3
	Практические занятия	**18**	**6**	
	7 Изучение порядка проведения добровольного подтверждения соответствия.			
	8 Изучение порядка проведения обязательного подтверждения соответствия.			
	9 Порядок проведения сертификации и правила заполнения бланка сертификата.			
	10 Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.			
	11 Составление памятки «Правила оказания услуг общественного питания».			
	12 Контроль за наличием и правильностью оформления документов, подтверждающих соответствие.			
	13 Проведение сертификации продукции учебного кафе.			
	14 Составление памятки «Особенности сертификации в общественном питании»			
	15 Определение типа и класса предприятий общественного питания. (Работа с ГОСТ Р)			
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.		**20**	**62**	
Тематика внеаудиторных заданий 1. Изучение закона РФ «О защите прав потребителей». 2. Написание реферата на тему: «История сертификации». 3. Написание реферата на тему: «Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия». 4. Анализ правовых основ сертификации и декларирования. 5. Анализ нормативных документов, регламентирующих требования безопасности. 6. Составление памятки «Основания для выдачи сертификации». 7. Написание реферата на тему: «Требования безопасности услуг». 8. Написание реферата на тему: «Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации». 9. Изучение ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»				

Дифференцированный зачет					
Раздел ПМ 4. Организация контроля качества услуг общественного питания			**108**	**84**	
МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.			**70**	**20**	
Тема 3.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	**Содержание**		**20**	**6**	
	Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества. 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. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы и средства контроля качества продукции и услуг. Государственный и внутрифирменный контроль качества. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания. Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Технические регламенты: их назначение, обязательные требования к качеству. Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу. Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Порядок проведения контроля качества. Этапы проведения контроля. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения. Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества.				3
	Практические занятия		**16**	**4**	
	1	Изучение нормативно-правовой базы качества продукции и услуг общественного питания.			
	2	Анализ этапов проведения контроля на предприятии.			
	3	Заполнение заявки на проведение сертификации услуг общественного питания.			
	4	Определение методов контроля качества продукции и услуг.			
	5	Составление актов внутрифирменного контроля качества.			
	6	Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества.			
	7	Заполнение нормативных документов регламентирующих требования к персоналу.			
	8	Проведение производственного контроля качества продукции и услуг в			

		учебном кафе ГАПОУ КК ЛСПК.			
Тема 3.2 Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	**Содержание**		**20**	**6**	
	Идентификация услуг общественного питания: понятие, виды. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Показатели и методы идентификации. Фальсификация продукции общественного питания. Виды фальсификации продукции: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная; средства: заменители, технологические дефекты и нарушения. Контрафактная продукция. Мероприятия по предотвращению фальсификации. Фальсификация услуг: виды и средства. Распространенные способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обмен, обвес, обсчет потребителей и др.). Мероприятия по предотвращению фальсификации. Последствия фальсификации услуг общественного питания для исполнителей и потребителей. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Федеральные законы, регламентирующие ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания.				3
	Практические занятия		**14**	**4**	
	9	Идентификация услуг общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007.			
	10	Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам.			
	11	Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной кулинарной продукции.			
	12	Анализ способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания.			
	13	Анализ способов подтверждения соответствия услуг общественного питания типу и классу предприятий.			
	14	Составление таблицы «Ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания».			
	15	Решение ситуационных задач.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 3.			**38**	**64**	
Тематика внеаудиторных заданий 1.Изучение ФЗ «О защите прав потребителей». 2. Изучение видов ответственности по Федеральным законам. ФЗ-29 от 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». 3. Изучение постановления Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания». 4. Изучение нормативных документов по идентификации услуг . 5. Написание реферата на тему: «Актуальность проблемы обеспечения контроля качества продукции и услуг в общественном питании». 6. Написание реферата на тему: «Правовая база контроля качества».					

7. Составления презентации «Знаки обслуживания и товарные знаки». 8. Составление памятки «Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции». 9. Составление конспекта «Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца». 10. Анализ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». 11. Составление презентации «Материальный и моральный ущерб от фальсификации».			
Дифференцированный зачет			
Учебная практика **Виды работ** Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества. Работа с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений. Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.	**36**	**36**	
Производственная практика **Виды работ** Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. Проводить контроль качества услуг общественного питания. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания. Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации. Методы контроля.	**108**	**108**	
Всего	**378**	**378**	
Экзамен квалификационный			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предполагает наличие учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
- нормативные и правовые документы.

Технические средства обучения:

- компьютер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие/Дехтярь Г. М. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 154 с.: 60x88 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-44-5 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/537788

2.Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.:НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/548142

Дополнительная литература:

Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 415 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/560216

Журналы:

1.«Ресторановед». Режим доступа: https://issuu.com

2.«Современный ресторан» . Режим доступа: https://issuu.com

3.« Империя вкуса». Режим доступа: https://issuu.com

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием освоения профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является предшествование освоения учебных

дисциплин Менеджмент, Правовое и Документационное обеспечение профессиональной деятельности, проведение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При реализации модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности), которая проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Реализуется производственная практика после окончания изучения всех разделов профессионального модуля.

Цели, задачи, форма проведения производственной практики, консультаций определена в программе практики образовательного учреждения.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах; учебная практика – в учебном баре, учебной лаборатории приготовления пищи.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

При организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, обязателен опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы стажировка.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководитель практики (методист) имеют высшее образование, соответствующее профилю модуля, опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы. Прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.	- Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов - Проведение измерений при отпуске продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги об-	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-3 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)

	щественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	
ПК2Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- Демонстрация знаний по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания - Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №7-15 Тест Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ПК3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг - Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания - Соблюдение алгоритма выявления фальсифицированной продукции в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №10,11 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)

	ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-5 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный опрос Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Устный опрос. Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- Демонстрация знаний действующего законодательства - Соблюдение требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №4-6 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)

	ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	