

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»
Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Количество часов - 434 час.
лекционных - 80 час.
практических – 80 час.
самостоятельной работы - 64 час.
консультации - 30 час.
производственная практика - 180 час.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся 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.

• **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.

Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания является базовой частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

Требования к уровню освоения дисциплины

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и обслуживания в общественном питании, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	современное состояние и перспективы развития общественного питания	рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации	основными экономическими показателями
2	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	организационно-правовые формы организаций	оценивать эффективность деятельности организации	проводить оценку эффективности деятельности предприятия
3	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования,	определять материально-технические, сырьевые показатели их эффективного использования	определять материально-технические показатели

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
			производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций		
6	ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	соблюдать требования действующего законодательства	соблюдать требования действующего законодательства
7	ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства	защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства
8	ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	организацию помещения склада	придать складскому помещению эстетический вид	проводит оценку эффективности деятельности организации
9	ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.	технику перевода профессионально ориентированных текстов	вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке	проводить контроль качества услуг общественного питания

Основные разделы дисциплины:

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика, часов	Производственная (по профилю специальности) (часов)
			лекции и часов	в т.ч. практ. занятий	В т.ч. курсовая раб.	Всего, часов	консультация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания								
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	96	32	32	-	24	8		-
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	144	48	48	-	40	8		-
	Практика по профилю специальности	194			-		14		180
	Всего:	434	80	80	-	64	30	-	180

Форма проведения аттестации по дисциплине: квалификационный экзамен

Основная литература

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М., 2014. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/D9596DE6-A766-4C49-9918-C8C9DEE3996F.

2. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва : Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>

Автор: Калинина Р.Ф.