



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования



М.Ю. Беликов

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Краснодар 2015

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

Профессиональный модуль ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Форма обучения	очная
Учебный год	2015/2016
3,4 курс	5,7 семестр
Максимальная учебная нагрузка	240 часов
Лекции	80 часов
Практические занятия	80 часов
Самостоятельные занятия	64 часов
Консультации	16 часов
Производственная практика	194 часа
Форма итогового контроля	квалификационный экзамен

Составитель: преподаватель  Калинина Р.Ф.
подпись

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «22» мая 2015 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии Сороченко В.О. Сороченко «22» мая 2015 г.

Рецензенты:

ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»		К.В. Мусаев
Руководитель КСП КУБГУ		М.А. Шудренко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю (перечень формируемых компетенций)	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2.1. Тематический план профессионального модуля.....	8
2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по профессиональному модулю	16
3.2. Перечень необходимого программного обеспечения.....	16
3.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения профессионального модуля.....	17
3.3.1. Основная литература.....	17
3.3.2. Дополнительная литература	17
3.3.3. Периодические издания	17
3.3.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения модуля	18
4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	19
5.1. Оценочные средства для контроля успеваемости.....	19
5.1.1. Паспорт фонда оценочных средств	19
5.1.2. Критерии оценки знаний обучающихся в целом по модулю.....	20
5.1.3. Оценочные средства для проведения для текущей аттестации.....	23
5.1.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	24
6. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	27
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общекультурных компетенций (ОК):

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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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.

1.2. 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.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Цель дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Контроль качества продукции общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области контроля качества продукции общественного питания.

Задачи дисциплины:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать

номенклатуру показателей качества;

- 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.

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.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю (перечень формируемых компетенций)

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация и обслуживание 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, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций	определять материально-технические, сырьевые показатели их эффективного использования	определять материально-технические показатели
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

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

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	Производ-ственная (по профилю специальности) (часов)
			лекции часов	в т.ч. практ. занят.	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	-	32	8	-	-
	МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	144	48	48	-	48	8	-	-
	Практика по профилю специальности	194	-	-	-	14	14	-	180
	Всего:	434	80	80	-	94	30	-	180

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)			
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания		434	
МДК 04. 01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		96	
Тема 1.1 Основы метрологии	Содержание		1
	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.	10	
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	10	
	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	Содержание	10	1

Основы стандартизации и технического регулирования	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) система 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.		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	10	2
	1 Контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятиях общественного питания.		
	2 Анализ правовой основы стандартизации.		
	3 Анализ государственной и межгосударственной системы стандартизации.		
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1.		14	
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 2. Осуществление производственного контроля продукции в организациях общественного			

питания			
Тема 2.1. Оценка подтверждение соответствия.	и	Содержание	12
		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.	1
		Лабораторные занятия (не предусмотрены)	
		Контрольные работы (не предусмотрены)	
		Практические занятия	12
		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.	
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»			
МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.		144	
Раздел 1. Организация контроля качества услуг общественного питания		144	
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	Содержание	24	1
	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.		
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)		2
	Контрольные работы (не предусмотрены)		

	Практические занятия		24	
	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 1.2 Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	Содержание		24	
	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.			1
	Лабораторные занятия (не предусмотрены)			
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия		24	
	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 1.		40	
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».			
Практика по профилю специальности 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. Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации. Методы контроля.		180	

Изучение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначения, видов, подвидов, средств, методов, нормативно -правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятий, видов, критериев, показателей и методов идентификации.		
Консультации	30	
Всего	434	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по профессиональному модулю

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: аудиторий. Оборудование и технические средства учебного кабинета (аудитории):

- специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);
- технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, видеопроектор, экран, лицензионное ПО);
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплект стендов).

3.2. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система Microsoft Windows (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- Пакет программ Microsoft Office Professional Plus (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- K-Lite Codec Pack — универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

3.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения профессионального модуля

3.3.1. 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>

3.3.2 Дополнительная литература

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для СПО / И. М. Лифиц. — М., 2015. — 314 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/5B219CE7-57CB-486B-ACD7-A37948D4F47E.

2. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для СПО / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — М., 2014. — 323 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/626D5C24-D2E3-4F36-93D1-EE4F3130328F.

3. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для СПО / Е. А. Горбашко. — М., 2015. — 352 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/84B45FF5-98FB-4C30-B7F4-12EB5AD4F027.

3.3.3 Периодические издания:

1. Журнал «Стандарты и качество»
2. Журнал «Вопросы питания»
3. Журнал «Известия ВУЗов.Серия: Пищевая технология»
4. Журнал «Методы менеджмента качества»
4. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников" (www.grebennikon.ru);
5. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

3.3.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения профессионального модуля

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков профессиональным модулем предусмотрены практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующей темы и закрепляются самостоятельной внеаудиторной работой студентов по рекомендуемым преподавателем источникам.

Для развития навыков самостоятельной работы предусмотрена организация самостоятельной работы студентов на занятиях при освоении нового материала посредством работы с законодательными документами, иными нормативно-правовыми актами и учебниками.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

Основными формами самостоятельной работы студентов являются:

1. Конспектирование научной литературы.
2. Подготовка докладов по отдельным темам программы.
3. Анализ специальной литературы (картографический материал).
4. Обзор новейших научных работ (монографий, статей).

Самостоятельная работа студентов организуется с учетом времени изучения той или иной темы по учебному плану. Основной формой контроля самостоятельной работы студентов являются практические/семинарские занятия.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая представляет собой вид учебной деятельности,

направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1 Оценочные средства для контроля успеваемости

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, проверка конспектов, выполненных заданий, тестирование, разбор проблемно-ситуационных задач, самостоятельная работа студентов. В качестве форм и методов текущего контроля использованы практические занятия, тестирование и др.

5.1.1. Паспорт фонда оценочных средств

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса во время практических занятий, а также выполнения обучающимися реферативных работ.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Основы метрологии	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-10	У, Р
2.	Основы стандартизации и технического регулирования	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-10 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	У, Р, С
3.	Оценка и подтверждение соответствия	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-10 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	У, Р, С
4.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	ОК-1 ОК-2 ОК-3	У, Р, С

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
		ОК-10 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	
5.	Идентификация и фальсификация услуг общественного питания	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ОК-10 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	У, Р, С

5.1.2 Критерии оценки знаний обучающихся в целом по модулю

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
ПК-4.1 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 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 №1-3 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ПК-4.2 Проводить 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	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического

	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»	занятия №7-15 Тест Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ПК-4.3 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» - ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №10,11 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)

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
ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к	- Демонстрация интереса к будущей профессии - Проявление активности и	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением

ней устойчивый интерес.	инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности	практического задания в ходе практического занятия №1-5 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ОК-2 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)
ОК-3 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)
ОК-10 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» 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 №4-6 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)

Критерии оценки знаний обучающихся в целом по модулю

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.
2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.

3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.

4. Стил ь проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.

5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.

6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров. Оставляя пассивными других студентов. Замечания педагогу – квалифицированные, обобщающие или нет замечаний. Студенты ведут записи на семинарах - регулярно, редко, не ведут.

5.1.3 Оценочные средства для проведения для текущей аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Устный опрос	Средство проверки знаний, полученных на лекционных и семинарских занятиях по определенному разделу или теме.	Комплект контрольных вопросов, для проведения опроса
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Комплект реферативных работ
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать	Комплект разноуровневых задач и заданий в практическим занятиям

		фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; б) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	
5	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий

5.1.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов по дисциплине МДК 04.01 «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»

1. Метрология, стандартизация, сертификация-инструменты обеспечения качества.
2. Роль метрологии в обеспечении качества продукции
3. Основные понятия метрологии: измерение, единство измерение, единство измерений, физическая величина, средство измерений
4. Понятие метрологии, единства измерений, погрешности измерений
5. Правовые основы метрологии в РФ
6. Структура ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
7. Цели, задачи, функции метрологии
8. Основные единицы системы СИ
9. Эталоны единиц физических величин
10. Погрешности измерений
11. Метрологические характеристики средств измерений
12. Погрешности средств измерений
13. Классы точности средств измерений
14. Классификация средств измерений
15. Погрешности средств измерений, запись результатов измерений
16. Сфера государственного регулирования обеспечения единства измерений
17. Виды государственного метрологического контроля и надзора
18. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений
19. Государственный метрологический контроль и надзор. Объекты государственного метрологического контроля и надзора
20. Органы, осуществляющие государственный метрологический контроль и надзор
21. Метрологические службы, обеспечивающие единство измерений
22. Поверка и калибровка средств измерений
23. Правовые основы стандартизации в РФ
24. Переходный период в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»

25. Цели, задачи, объекты стандартизации
26. Основные термины в области стандартизации: технический регламент, стандарт, нормативный документ, стандартизация
27. Технический регламент как нормативно-правовой документ по стандартизации.
28. Структура технического регламента «О требованиях пожарной безопасности»
29. Нормативные документы по стандартизации. Общая характеристика, правила обозначения.
30. Правила применения нормативных документов. Требования нормативных документов, обязательные для применения
31. Правила по стандартизации, рекомендации по стандартизации, своды правил. Общая характеристика, правила обозначения
32. Общероссийский классификатор-нормативный документ по стандартизации
33. Понятие национального стандарта РФ. Правила обозначения
34. Общая характеристика стандарта организации
35. Общая характеристика стандартов разных категорий
36. Общая характеристика стандартов разных видов.
37. Понятие международной стандартизации. Международные организации по стандартизации. Способы применения международных стандартов.
38. Межгосударственная стандартизация. Понятие межгосударственного стандарта.
39. Национальная система стандартизации РФ. Национальный орган по стандартизации
40. Стандарты национальной системы стандартизации
41. Структура и содержание стандартов на продукцию
42. Межотраслевые системы и комплексы стандартов
43. Общая характеристика систем стандартов ЕСКД, ГСИ, ССБТ
44. Общая характеристика системы БЧС
45. Отмена, пересмотр, изменения к национальным стандартам РФ
46. Система поиска стандартов. Актуализация стандартов.
47. Правовые основы подтверждения соответствия в РФ
48. Сертификация в переходный период в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»
49. Основные цели, задачи, принципы подтверждения соответствия
50. Основные понятия и определения в области подтверждения соответствия: сертификация, декларирование, риск, оценка соответствия
51. Национальная система сертификации ГОСТ Р
52. Правила сертификации в РФ
53. Система сертификации в области пожарной безопасности
54. Обязательная и добровольная сертификация
55. Декларирование соответствия
56. Порядок сертификации продукции
57. Организационная структура сертификации. Участники сертификации и их функции

58. Понятие схем сертификации
59. Порядок принятия декларации о соответствии
60. Международные системы сертификации
61. Структура и содержание сертификата соответствия на продукцию
62. Формы подтверждения соответствия.
63. Использование кодов общероссийского классификатора продукции при сертификации
64. Знак соответствия и знак обращения на рынке
65. Требования стандартов и технических регламентов, подтверждаемые при обязательной сертификации
66. Объекты сертификации в области пожарной безопасности
67. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации
68. Сравнительная характеристика обязательной сертификации и декларирования соответствия
69. Сравнительная характеристика сертификата соответствия и декларации о соответствии.

Примерный перечень вопросов по дисциплине МДК 04.02. «Контроль качества продукции общественного питания»

1. Основные термины и понятия в области качества продукции.
2. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
3. Методы управления качеством.
4. Показатели качества продукции по количеству характеризующих свойств.
5. Показатели качества продукции по оценке уровня качества.
6. Показатели качества продукции по характеризующим свойствам продукции.
7. Методы оценки качества продукции.
8. Методы определения показателей качества по способам получения информации.
9. Методы определения показателей качества по источникам получения информации.
10. Органолептическая оценка качества продукции.
11. Классификация органолептических показателей качества.
12. Методы органолептического анализа в зависимости от поставленной цели.
13. Методы органолептического анализа в зависимости от степени подготовленности и квалификации дегустаторов.
14. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
15. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
16. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
17. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
18. Требования к производству кулинарной продукции.
19. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

20. Виды и организация контроля качества на предприятиях общественного питания.
21. Функции кругового цикла управления.
22. Жизненный цикл продукции.
23. Петля качества. Этапы формирования качества продукции.
24. КСУКП как результат развития системных методов управления качеством.
25. КСУКП. Цель, задачи и основные требования к построению.
26. Структура и организация управления КСУКП.
27. Эффективность КСУКП.
28. Основные функции КСУКП.
29. Международные стандарты на системы обеспечения качеством.
30. Системы качества на предприятиях сферы услуг.
31. Общий порядок проведения сертификации.
32. Характеристика и методы оценки схем сертификации услуг.
33. Проверка и оформление результатов оценки услуг.
34. Инспекционный контроль сертифицированных услуг. Сертификация на новый срок.
35. Порядок и схемы сертификации услуг общественного питания.

6. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Порядок обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями определен Положением КубГУ «Об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены образовательные технологии, учитывающие особенности и состояние здоровья таких лиц.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Не предусмотрено

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07 мая 2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

В рабочей программе по профессиональному модулю ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Цели и задачи изучения модуля связаны с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Формируемые компетенции обучающегося в результате освоения профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации. Указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения.

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

Все разделы рабочей программы по профессиональному модулю направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Заключение:

Программа может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «ВЕСНА»

Директор ресторана «ЧО-ЧО»



К.В. Мусаев

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

В рабочей программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Кроме того, цели и задачи изучения модуля соотнесены с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;
- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;
- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационно-справочные системы («Консультант плюс», СПС «Гарант»).

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Руководитель КСП КУБГУ



М.А. Шудренко