

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебной работе  
И.В. Бондаренко  
05 мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**для специальности**

**43.02.01**

**Организация обслуживания в общественном питании**

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Старое Кафе»

400026, г Волгоград

ул.Доценко, д.47.

Директор

О.В.Чевелева

25 апреля 2022 г.

2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм (утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 07.05.2014 № 465), зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 № 32672.

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для реализации обязательной части профессионального цикла по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик:  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Рецензент: директор ООО «Старое Кафе» Чевелева О.В.

Составитель: Шевелева А.С., преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики, управления .

Протокол № от «17» марта 2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии экономики, управления.

\_\_\_\_\_ М.Г.Петричук \_\_\_\_\_  
подпись дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от «07» апреля 2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

\_\_\_\_\_ Шурыгина И.Ю. \_\_\_\_\_  
личная подпись дата

дата

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

#### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
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

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверженных 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,

	<p>выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно-правовой базой;</li> <li>- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</li> <li>- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</li> <li>- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</li> <li>- 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;</li> <li>- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</li> </ul>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 502 часов,  
из них на освоение МДК 04.01 80 часов,  
в том числе самостоятельная работа - 26 часов,  
консультации – 2 часа,  
лекции – 30, практические работы – 22 часа;

из них на освоение МДК 04.02 134 часа,  
в том числе самостоятельная работа - 44 часа,  
консультации – 2 часа,  
лекции – 54, практические работы – 34 часа;  
практики, в том числе учебная 180 часов, производственная 108 часа.  
Промежуточная аттестация – экзамен.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час. В т.ч. в форме практ. подготовки		Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа	
				Обучение по МДК				Практики		Консультации		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	<b>Раздел 1 ПМ 04. Стандартизация продукции и услуг в общественном питании</b>	<b>34</b>		<b>22</b>		<b>8</b>					-	<b>12</b>
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	<b>Раздел 2 ПМ 04. Метрология в общественном питании</b>	<b>22</b>		<b>14</b>		<b>6</b>					-	<b>8</b>
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	<b>Раздел 3 ПМ 04. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг в общественном питании</b>	<b>24</b>		<b>16</b>		<b>8</b>					<b>2</b>	<b>6</b>
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 11	<b>Раздел 4 ПМ 04. Организация и проведение</b>	<b>78</b>		<b>54</b>		<b>20</b>						<b>24</b>

10,ЛР 11	<b>контроля качества продукции и услуг в общественном питании</b>										
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11	<b>Раздел 5. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания</b>	<b>56</b>		<b>34</b>		14				<b>2</b>	<b>20</b>
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11	<b>УП ПМ 04</b>	<b>180</b>		<b>180</b>							
ОК 1 - 4, 6, 7, 10 ПК 1.1 - 1.4 ЛР 4,ЛР 7,ЛР 10,ЛР 11	<b>ПП ПМ 04</b>	<b>108</b>		<b>144</b>							
	Промежуточная аттестация	-									
	<b>Экзамен по ПМ</b>	-									
	<b>Всего:</b>	<b>502</b>		<b>428</b>		<b>56</b>		<b>180</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>70</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля 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 работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 ПМ 04. Стандартизация продукции и услуг в общественном питании</b>		<b>24</b>
МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		
Тема 1.1. Основы стандартизации	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Методологические основы стандартизации. Цели, задачи и основные направления стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Научные и организационные принципы стандартизации. Краткая характеристика методов стандартизации. Взаимосвязь принципов и методов. Определение средств стандартизации. Нормативные документы (НД). Понятие, виды НД, их определение. Стандарты, структура и содержание стандартов разных категорий. Правовая и нормативная база НД.	6
	<b>В том числе, практических занятий</b> 1.Анализ структуры стандартов разных категорий и видов. Изучение правил применения нормативных документов при определении качества продукции 2.Определение правил выбора номенклатуры показателей качества	4
Тема 1.2. Системы стандартизации и техническое регулирование	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Рассмотрение международной и региональной стандартизации. Цели и задачи, формы сотрудничества Системы стандартизации. Государственные, межгосударственные, межотраслевые системы	8



	<p>стандартизации. Виды стандартов. Оформление технической документации в соответствии с действующей нормативной базой. Стандартизация и кодирование информации о товаре. Техническое регулирование. Организационно-методические документы в области стандартизации.</p> <p>Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Использование в профессиональной деятельности документации систем качества. Экономическая эффективность стандартизации. Совершенствования стандартизации систем обеспечения качеством.</p>	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	4
	3-4. Анализ нормативных документов по определению типа и класса предприятия общественного питания	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.04</b>		<b>12</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение комплекса стандартов «Стандартизация в Российской Федерации»: ГОСТ Р 1.2-2004, ГОСТ Р 1.5-2004, ГОСТ Р 1.12-2004</li> <li>2. Изучение принципов стандартизации по ГОСТ Р 1.0-2004</li> <li>3. Ознакомление с федеральным законом от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»</li> <li>4. Подготовка к практическим занятиям</li> </ol>	
<b>Раздел 2 ПМ 04. Метрология в общественном питании</b>		<b>30</b>
<b>МДК 04.01.</b> Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		
Тема 2.1. Основы метрологии	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Структурирование элементов метрологии. Теоретическая, практическая и законодательная метрология. Профессиональная значимость метрологии. Определение объектов и субъектов метрологии. Величины физические и нефизические, характеристика величин: размер и размерность. Международная система единиц физических величин (СИ).	4
	<b>В том числе, практических занятий</b>	2
	5. Решение практических задач по переводу национальных единиц измерения в единицы	

	измерения СИ.	
Тема 2.2. Основы теории измерений	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Средства и методы измерений. Измерения, средства измерений. Средства проверки и калибровки. Основы теории измерений. Уравнение измерений. Погрешности, определение, классификация погрешностей. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Правовые основы обеспечения единства измерений.	4
	<b>В том числе, практических занятий</b>	4
	6.Проведение измерений с использованием поверенных средств измерения (весов) 7.Проверка наличия поверочных клейм и калибровка весов.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.04</b>		<b>8</b>
1.Изучение комплекса национальных стандартов РФ – ГОСТ Р ИСО 5725 «Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений». 2.Изучение характеристики видов государственного метрологического контроля (знаки в метрологии). 3.Сертификация средств измерений и метрологических услуг в соответствии со ст. 24 ФЗ РФ №102 «Об обеспечении единства измерений» от 26 июня 2008.		
<b>Раздел 3 ПМ 04. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг в общественном питании</b>		<b>24</b>
<b>МДК 04.01.</b> Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		
Тема 3.1. Основы сертификации	<b>Содержание</b>	<b>12</b>

	Изучение оценки и подтверждение соответствия продукции. Структурные элементы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Правовые основы сертификации. Методы сертификации. Сертификаты и знаки соответствия. Определение правил проведения сертификации продовольственного сырья. Формы и порядок проведения сертификации. Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.	4
	<b>В том числе, практических занятий</b>	8
	8-10.Определение порядка проведения сертификации и правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. 11.Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов.	
Тема 3.2. Сертификация услуг	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Изучение сертификации услуг общественного питания. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методы их контроля. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.	4
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.04</b>		<b>6</b>
Тема 3.1. 1. Изучение знаков соответствия системы ГОСТ Р по ГОСТ 50460-93. 2. Изучение штрихового кодирования и маркировки пищевой продукции. Тема 3.2. 1. Определение схем сертификации услуг общественного питания.		
<b>Консультация Зачет</b>		<b>2</b>
<b>Итого МДК 04.01</b>		<b>80</b>
<b>Раздел 4 ПМ 04. Организация и проведение контроля качества продукции и услуг в общественном питании</b>		
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг		<b>78</b>

общественного питания		
Тема 4.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>40</b>
	Изучение основных понятий: качество, показатели качества, контроль качества. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания. Правила отбора проб продукции общественного питания. Понятие, назначение, функции испытательных лабораторий. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Порядок отбора проб, их упаковка, доставка в лабораторию. Определение методов контроля качества продукции общественного питания. Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические, измерительные, регистрационные методы контроля. Бракераж готовой продукции.	26
	<b>В том числе, практических занятий</b>	4
	12.Ознакомление с работой измерительных средств лабораторий. 13.Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов.	
	<b>В том числе, практических занятий</b>	10
14- 17.Органолептический метод контроля качества продукции. (по основным группам) 18.Бракераж готовой продукции.		
Тема 4.2. Нормативная и правовая база проведения контроля качества	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Порядок проведения контроля качества продукции и услуг в общественном питании. Этапы проведения контроля. Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Изучение нормативной и правовой базой контроля качества. Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству продукции и услуг. Правовая база контроля качества.	8
	<b>В том числе, практических занятий</b>	6
19-21.Анализ нормативных документов и правила работы с нормативными документами (ГОСТы, ТУ, ОСТы), Федеральными законами, СанПиН, в области контроля качества		

	продукции и услуг.	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ.04</b>		<b>24</b>
<p>1. Изучение нормативных документов, регламентирующих отбор проб сырья и продукции.</p> <p>2. Изучение нормативных документов, регламентирующих качество продукции общественного питания (подготовка презентаций).</p> <p>3. Изучение нормативных документов, регламентирующих права и обязанности должностных лиц органов государственного контроля (ФЗ-134 от 2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля»).</p>		
<b>Раздел 5. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания</b>		<b>56</b>
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		
Тема 5.1. Идентификация продукции и услуг общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
	Идентификация продукции и услуг в общественном питании. Виды, критерии идентификации продукции. Услуги общественного питания: виды, назначение.	12
	<b>В том числе, практических занятий</b>	10
	22-25.Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам. 26.Идентификация различных услуг общественного питания на соответствие нормативным документам	
Тема 5.2. Фальсификация продукции и услуг общественного питания	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Фальсификация продукции и услуг в общественном питании. Фальсификация продукции: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятия общественного питания и потребителей. Фальсификация услуг: виды, средства.	10
	<b>В том числе, практических занятий</b>	4
	27-28.Обнаружение фальсификации продукции и услуг	
		<b>Консультация Зачет 2</b>

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ.04</b>	<b>20</b>
<p>1. Изучение нормативных документов, регламентирующих ответственность за фальсификацию продукции общественного питания (ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 25.10.2007).</p> <p>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».</p> <p>3. Изучение постановления Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания».</p> <p>4. Изучение нормативных документов по идентификации услуг (ГОСТ Р 50764-95, ГОСТ Р 52113-2003, ГОСТ 50762-95).</p>	
<b>Всего МДК 04.02</b>	<b>134</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>180</b>
<p>Виды работ:</p> <p>Отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве</p> <p>Отработка навыков применения различных средств измерения в лаборатории контроля качества.</p> <p>Изучение пакета документов, используемых при проведении сертификации; определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие</p> <p>Проведение отбора проб сырья и продукции.</p> <p>Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях</p> <p>Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата</p>	
<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>
<p>Виды работ:</p> <p>Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.</p>	
<b>Всего</b>	<b>538</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

-учебного кабинета «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

Компьютерное место преподавателя, экран, проектор, магнитная доска с фломастерами, комплект обучающих дисков, тематические стенды, специализированные плакаты, комплекты раздаточного материала, демонстрационные материалы, справочная и дополнительная литература, инструкция и журнал по технике безопасности, комплект учебно-методической документации.

#### **Технические средства обучения:**

Мультимедийный проектор, программное обеспечение.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.2.1. Основные печатные издания:**

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106828> (дата обращения: 03.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

##### **Законодательные и нормативные акты:**

2.« О качестве и безопасности пищевых продуктов» Федеральный закон от 13.07.2020 N 194-ФЗ . – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный

3. О техническом регулировании.: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

4. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность анализа структуры стандартов в области общественного питания разных категорий и видов</li> <li>• -выбор номенклатуры показателей качества продукции и услуг общественного питания</li> <li>• -точность применения различных способов измерений с использованием поверенных средств измерений</li> </ul>	Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях. Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• полнота соблюдения порядка и периодичности проведения производственного контроля</li> <li>• точность и грамотность применения контрольно-измерительных приборов в технологическом процессе</li> </ul>	Экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения практических работ. Наблюдение за выполнением лабораторных работ по применению измерительных приборов.
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотность классификации предприятия общественного питания в соответствии с нормативной документацией</li> <li>• точность выбора методов контроля и оценки показателей качества услуг общественного питания в соответствии с нормативной документацией</li> <li>• точность идентификации продукции и услуг общественного питания</li> <li>• правильность применения методов распознавания фальсификации продукции</li> <li>• точность и грамотность оформления</li> </ul>	Экспертная оценка решения ситуационных задач по применению стандартов в области общественного питания. Наблюдение за работой студентов при выполнении лабораторных и практических занятий и оценка качества выполненного анализа по идентификации продукции. Экспертная оценка выполненных работ по заполнению технологической документации в процессе решения ситуационных задач.



	технологической документации (квитанции, наряды, паспорта заказов	
--	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность аргументации и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.</li> <li>• способность проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах и т.д.</li> <li>• наличие положительных отзывов по итогам учебной практики;</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях и в процессе учебной практики. Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность и правильность выбора применения рациональных методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества продукции и услуг.</li> <li>• полнота оценки эффективности и качества выполнения профессиональной задачи;</li> </ul>	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>• принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания</li> <li>• правильность и точность процесса идентификации продукции и услуг;</li> </ul>	

<p>ОК10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правильность применения нормативных документов по качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.</li> <li>• точность в соблюдении действующих федеральных законов, регламентирующих требования к качеству продукции и услуг.</li> </ul>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки личностных результатов обучения:

Результаты (освоенные личностные результаты)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Активно участвует в выполнении самостоятельной работы студента, посещении экскурсий
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Добросовестное поведение на практике
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Целеустремленность, желание продуктивно работать по специальности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Легко и с готовностью обучается новому