

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кирилловна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2022 11:33:58
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62475d0c1c12a27d9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
специальность
среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработана в соответствии с требованиями
Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования по
специальности 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 385
от "01" сентября 2020 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «04» июня 2020 г.

Председатель ЦК: _____ /О.И.Кузнецова/

Разработчики:

Ершова Ирина Юрьевна, Леонтьева Наталия Владимировна - преподаватели

"__" _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
Промежуточная аттестация в форме: МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия – дифференцированный зачет, МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания - дифференцированный зачет, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания – экзамен.	

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 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, 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **324** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **198** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **132** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **66** часов.

производственная практика – **126** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	102	68	14	-	34		-	-
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	96	64	20		32		-	-
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Производственная практика (по профилю специальности)	126							126
	Всего:	324	132	34	-	66	-	-	126

*

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю				
модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем				
1	2	3	4	
ПМ.04, МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		102		
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Цель и задачи курса. Основные понятия Предмет, задачи и содержание курса. Структура курса, его связь с другими дисциплинами, роль и место в формировании научно-теоретических основ специальности. Новейшие достижения и перспективы развития метрологии, стандартизации в России.		1
Тема 1.1. Методологические основы стандартизации	Содержание учебного материала		2	
	1	Сущность стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Экономическая эффективность. Объекты стандартизации. Субъекты стандартизации. Нормативные документы по стандартизации.		1
Тема 1.2. Принципы и методы стандартизации	Содержание учебного материала		4	
	1	Принципы стандартизации: определение. Научные принципы. Правовые принципы. Организационные принципы. Методы стандартизации. Взаимосвязь принципов и методов.		1,2
Тема 1.3. Средства стандартизации	Содержание учебного материала		6	
	1	Средства стандартизации - нормативные документы в области стандартизации. Правовая нормативная база НД. Технические регламенты.		1,2
	2	Стандарты. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов. Технические условия.		
	Практические занятия		2	
Практическое занятие №1. Анализ структуры стандартов разных видов.				
Тема 1.4 Системы стандартизации	Содержание учебного материала		4	
	1	Государственная система стандартизации в России. Объекты стандартизации. Структура ГСС. Назначение		1,2
	2	Межгосударственная и межотраслевая системы стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы. Основные виды стандартов. Правила разработки.		
Тема 1.5 Техническое регулирование	Содержание учебного материала		6	
	1	Правовая база технического регулирования. Федеральные законы и подзаконные акты. Организационно-методические документы в области технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами.		1,2

	2	Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов. Объекты и формы. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов. Ответственность за нарушения действующего законодательства			
	Практические занятия				
	Практическое занятие №2 Изучение правовой основы стандартизации и решение ситуационных задач		2		
Тема 1.6 Международная и региональная стандартизация	Содержание учебного материала		4	1,2	
	1	Цели и задачи международного и регионального сотрудничества в области стандартизации. Формы сотрудничества. Международные и региональные организации по стандартизации.			
Тема 2.1 Структурные элементы метрологии	Содержание учебного материала		4	1,2	
	1	Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи метрологии. Разделы метрологии.			
Тема 2.2 Объекты и субъекты метрологии	Содержание учебного материала		10	1,2	
	1	Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин. Значения измеряемых величин. Единицы физических величин: понятие, основные и производные. Международная система единиц физических величин. Субъекты метрологии: Росстандарт, Государственные научные метрологические центры и службы. Международные и региональные метрологические организации.			
	Практические занятия				
	Практическое занятие №3 Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ.				2
	Практическое занятие №4 Ознакомление с работой ФБУ «Чувашский ЦСМ»				2
Практическое занятие №5 Изучение работы лабораторий ФБУ «Чувашский ЦСМ»		2			
Тема 2.3 Средства и методы измерений	Содержание учебного материала		4	1,2	
	1	Измерения. Определение. Виды измерений. Средства измерений Поверка и калибровка измерений. Основные понятия. Методика проведения. Эталонная база. Методы измерений: понятие. Классификация			
Тема 2.4 Основы теории измерений	Содержание учебного материала		2		
	1	Основной постулат метрологии. Уравнения и шкалы измерений, их определения, применения.			
Тема 2.5 Государственная система обеспечения единства измерений	Содержание учебного материала		4	1,2	
	1	Правовые основы обеспечения измерений. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Сферы распространения. Государственный метрологический надзор за количеством товаров. Права и обязанности государственных инспекторов. Ответственность за нарушение действующего законодательства.			
Тема 3.1 Сертификация продукции и услуг	Содержание учебного материала		4	1,2	
	1	Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции.			

Тема 3.2 Правила проведения сертификации продовольственного сырья	Содержание учебного материала		4	1,2
	1	Проведение сертификации продовольственного сырья.		
Тема 3.3 Сертификация услуг общественного питания	Содержание учебного материала		8	1,2
	1	Система сертификации услуг и работ. Услуги предприятий общественного питания и их классификация. Правила проведения сертификации услуг		
	Практические занятия			
	Практическая работа № 6 Изучение порядка проведения сертификации услуг общественного питания		2	
	Практическая работа № 7 Изучение правил заполнения бланков сертификата		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 1.Подготовить сообщение на тему «История развития метрологии и стандартизации» - 2 часа. 2.Подготовить сообщение на тему « Перспективы развития стандартизации в России» - 2 часа. 3.Подготовить сообщение на тему «Основные принципы стандартизации» - 2 часа. 4.Подготовить сообщение на тему « Виды нормативных документов, применяемых в России»; - 2 часа. 5.Поиск информации на сайтах Интернета по правовой нормативной базе НД. - 2 часа. 6.Составить презентацию по теме «Системы стандартизации» - 2 часа. 7.Подготовить сообщение на тему «Правовые основы стандартизации в России» - 2 часа. 8.Подготовить презентацию на тему «Международные и региональные организации по стандартизации» - 4 часа. 9.Подготовить презентации на темы: « Объекты и субъекты метрологии в России», «ФБУ «Чувашский ЦСМ» - 4 часа. 10.Подготовить сообщения на темы: «Значение поверки и калибровки в промышленности и быту»; «Выбор методов измерений, их преимущества и недостатки» - 2 часа. 11.Подготовить презентацию на тему: «Погрешности. Причины их возникновения» - 4 часа. 12.Подготовить на сообщение на тему « Закон об обеспечении единства измерений. Основные положения и изменения» - 2 часа. 13.Подготовить презентацию на тему «История сертификации» - 2 часа. 14.Подготовить сообщение на темы « Правовые основы сертификации», «Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. - 2 часа.			34	
МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания			64	
Тема 1.1 Виды контроля качества продукции и услуг	Содержание		10	1,2
	1.	Введение. Понятие контроля, его цели, задачи, правовая база.		
	2.	Классификация контроля качества.		
	3.	Виды, формы, признаки и характеристика контроля.		
	4.	Методы контроля качества продукции и услуг.		
5.	Органы государственного контроля и внутрифирменного контроля.			
Тема 1.2 Проведение контроля качества	Содержание		12	1,2
	1.	Нормативная и правовая база контроля качества		

	2	Порядок проведения государственного контроля качества		
	3	Порядок проведения внутрифирменного контроля качества		
	Лабораторные занятия		6	
	1.	№1 Изучение нормативно-правовых документов, определяющих порядок государственного контроля качества продукции и услуг		
	2	№2 Составление актов внутрифирменного контроля. Разработка мероприятий по результатам контроля		
	3	№3 Изучение порядка проведения государственного контроля и оформление документации.		
Тема 2.1 Идентификация продукции и услуг общественного питания	Содержание		16	1,2
	1	Понятие идентификации. Виды идентификации.		
	2	Критерии идентификации разных типов.		
	3	Требования к критериям		
	4	Способы подтверждения соответствия продукции		
	5	Способы подтверждения соответствия услуг типу и классу предприятия.		
	6	Товарные знаки и знаки обслуживания		
	Лабораторные занятия		4	
	1	№4 Изучение критериев идентификации продукции и услуг.		
	2	№5 Изучение видов товарных знаков, знаков обслуживания и порядка их присвоения.		
Тема 2.2 Фальсификация продукции и услуг общественного питания	Содержание		18	1,2
	1	Понятие, виды фальсификации		
	2	Контрафактная продукция.		
	3	Способы обнаружения фальсификации продукции. Мероприятия по ее предотвращению.		
	4	Виды и средства фальсификации услуг		
	5	Способы обнаружения фальсификации услуг. Мероприятия по их предотвращению.		
	Лабораторные занятия		8	
	1	№6 Изучение органолептических методов обнаружения фальсификации продукции.		
	2	№7 Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков.		
	3	№8 Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых полуфабрикатов и сливочного масла.		
4	№9 Изучение способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания.			
Тема 2.3 Последствия фальсификации услуг	Содержание		8	1,2
	1	Последствия фальсификации услуг.		
	2	Порядок изъятия и уничтожения продукции.		
	3	Профилактическая работа с персоналом по профилактике фальсификации.		
	Лабораторные занятия		2	
	1	№10 Изучение видов ответственности за фальсификацию в соответствии с законодательством.		
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 04.02			32	
1. Изучение стандарта ГОСТ Р 50 762 - 95 «Общественное питание. Классификация предприятий 2. Работа с ГОСТ 50 764 - 95 «Услуги общественного питания. Общие требования». Работа с учебно-методической литературой. Поиск в информационных системах сведений об организации внутрифирменного контроля на различных предприятиях.				

<p>3. Работа с Правилами оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036).</p> <p>4. Изучение Концепции здорового питания и составление сообщения.</p> <p>5. Изучение роли общественного питания в реализации Концепции здорового питания.</p> <p>6. Составление терминологического словаря</p> <p>7.Изучение в поисковых информационных системах сведений о Товарных знаках и знаках обслуживания предприятий в России и за рубежом.</p> <p>8.Изучение в поисковых информационных системах сведений о контрафактной продукции.</p>		
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление конспекта по теме: «Методы контроля качества продукции и услуг». 2. Подготовка презентаций по теме: «Классификация контроля качества. Виды, формы, признаки и характеристика контроля» 3. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной и специальной литературой). 4. Составить схему виды идентификации 5. Подготовка конспекта по теме «Порядок изъятия и уничтожения продукции». 6. Составление терминологического словаря 		
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Изучение должностных инструкций. 2. Выполнение работ и услуг на рабочих местах в соответствии с нормативной базой предприятия. 3..Выполнение индивидуальных заданий по практике 4.Решение ситуационных задач и производственных ситуаций. 5. Оформление дневника-отчета по практике. 	126	
ВСЕГО	324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация профессионального модуля предполагает наличия учебного кабинета «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»

- учебный ресторан.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- место преподавателя;
- комплект бланков документации;
- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект образцов оформленных документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- экран;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного ресторана: столы, стулья, столовая посуда и приборы, столовое белье

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Конституция РФ.
2. ФЗ «О защите прав потребителей».
3. Гражданский кодекс РФ.
4. Кодекс об административных правонарушениях.
5. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
6. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» (№ 184 – ФЗ от 27.12.02).
7. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
10. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания и гостеприимства.

Основные источники

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2016.
2. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование: учебник. - М.: ИЦ Академия, 2016

3. Гареев Р.Р. Методы контроля качества обслуживания в предприятиях общественного питания. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=24850786>
4. Рождественская Л.Н. Качество услуг социального питания как предмет квалиметрического оценивания. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=18942874>

Дополнительные источники

1. Журналы «Пищевая промышленность», «Спрос», «Российская торговля», «Новости торговли», «Тара и упаковка».

Интернет-ресурсы:

1. [http:// "eLibrary.ru/"](http://eLibrary.ru/) - Научная электронная библиотека
2. <http://www.restoranoff.ru/>- Последние новости ресторанного бизнеса
3. <http://www.openbusiness.ru/>- ресторанный бизнес
4. <http://fictionbook.ru/> -онлайн книга , «Профессия официант-бармен»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентного подхода при освоении модуля предусматривается использование в учебном процессе современных образовательных технологий, обеспечивающих достижение не только информационно-развивающих целей, но и решающих проблему личностного развития студента. Реализация программы модуля предполагает применение:

деятельностных технологий, формирующих профессиональные умения специалиста, деловую коммуникативность, мобильность, способность к анализу своей деятельности;

проблемно-поисковых технологий, формирующих интерес к специальности, стремление к профессиональному совершенствованию, самостоятельность, ответственность;

лично-ориентированных технологий, формирующих активную творческую личность, способную к самообразованию, системному мышлению, самооценке.

Целесообразно использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (викторина, экскурсия, конкурс профмастерства, конференция, компьютерные презентации, деловые и ролевые игры, разбор производственных ситуаций, работа в малых группах и др.), что создает образовательную и воспитательную среду, благоприятную для формирования личности молодого специалиста.

Реализация программы модуля предполагает выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием лабораторного оборудования, персональных компьютеров.

При проведении лабораторных работ в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества образовательного процесса. Обязательным условием в рамках профессионального модуля является освоение производственной практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю:

наличие высшего профессионального образования по специальности технологического направления, соответствующего профилю модуля;

опыт деятельности в сфере пищевых производств;

обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой Инженерно-педагогический состав:

специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера:

специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля;

обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года;

опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

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 и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Контролирует соблюдение требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Проводит производственный контроль качества продукции в организациях общественного питания. Контролирует наличие и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие.
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Проводит контроль качества услуг в организациях общественного питания. Контролирует наличие и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач по организации обслуживания на предприятиях общественного питания - оценка эффективности и качества выполнения
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по организации обслуживания на предприятиях общественного питания
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Знает действующее законодательство, отслеживает изменения и дополнения; умеет найти и использовать нормативно-правовые документы, стандарты, локальные акты; умеет применять нормы в необходимых случаях.