

Министерство образования и науки Волгоградской области
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ

ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

ЧАЙКОВСКИЙ В.А.
« 29 » // 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

2014г

ОДОБРЕНО

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»

Протокол № 4 от 29.11.2014

Заведующая кафедрой  Л.В. Веденева

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по Учебной работе

 А.М. Тазов

«29» 11 2014 г.

Разработчик:

Преподаватель

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

 Коник В.А.

Эксперты:**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т:  Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____

(ИОФ) (должность) (подпись)

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

(подпись) (ИОФ) (должность)

(Полное название организации, печать)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

100114 Организация обслуживания в общественном питании

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Контроль качества продукции и услуг в общественном питании**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

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

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

В результате изучения профессионального модуля 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 108 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часов; производственной практики 6 часов, учебной практики 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. **Контроль качества продукции и услуг в общественном питании**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК.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.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.1. Тематический план профессионального модуля. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					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.1	Раздел 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	48	32	30	-	16			
ПК.2	Раздел 2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	24	16	8		8			
ПК.3	Раздел 3. Проводить контроль качества услуг общественного питания Учебная практика	24	16	8		8			
	Производственная практика							6	6

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю . 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг		48	
МДК 0.4.01. Стандартизация, метрология и подтверждение качества		108	
Тема 1.1. Предмет, цели, задачи, метрологии, стандартизации и подтверждение качества.	Содержание Ключевые понятия метрологии, стандартизации, подтверждения качества. Структура разделов дисциплины. Краткая история возникновения метрологии, стандартизации. Профессиональная значимость дисциплины. Стандартизация, взаимосвязь с метрологией. Значение метрологии в общественном питании	2	1
	Практическая работа. Изучение истории метрологии, стандартизации, сертификации	2	2

<p align="center">Тема 1.2 Объекты, субъекты метрологии</p>	<p>Содержание Основные понятия метрологии. Объекты, субъекты метрологии. Объекты метрологич- физические величины, внесистемные, дополнительные величины. Единицы физических величин- основные и производные, классификация физических величин.</p>	2	
	<p>Содержание Измерения, понятия об измерениях. Средства калибровки, поверки, отличительные особенности поверки и калибровки. Порядок проведения поверки и калибровки. Поверочные клейма и свидетельства. Метрологический контроль и надзор за средствами измерений порядок проведения. Закон об единстве измерений. Основные понятия Международная система СИ, ее применение в России. Госстандарт России, метрологические службы за средствами измерений. Международные, региональные организации по метрологии. Цели, задачи, структура метрологии.</p>	2	3
	<p>Практическая работа. Изучение международной системы СИ, применение международных единиц измерения в общественном питании</p>	2	3
	<p>Практическая работа Измерения, понятия об измерениях. Изучение правил поверки, всех типов весов применяемых в организациях общественного питания</p>	2	

<p align="center">Тема 1.4 Калибровка , поверка средств измерений, Государственный метрологический контроль и надзор Виды методы измерений, средства измерений</p>	<p>Содержание Средства калибровки, поверки, отличительные особенности поверки и калибровки. Порядок проведения поверки и калибровки. Поверочные клейма и свидетельства. Метрологический контроль и надзор за средствами измерений порядок проведения. Закон об единстве измерений. Основные понятия</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">2</p>
	<p>Практическая работа. Изучение правил проведения. калибровки в организациях общественного питания</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">3</p>
	<p>Практическая работа Метрологический контроль и надзор, основные понятия. Правовая база стандартизации, закон о техническом регулировании. Закон о качестве и безопасности, основные понятия, ответственность за нарушение законов.</p>	<p align="center">2</p>	
<p align="center">Тема 1.5 Методологические основы стандартизации</p>	<p>Содержание Методологические основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Основные направления стандартизации. Объекты, субъекты стандартизации уровни субъектов стандартизации</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">2</p>
	<p>Содержание Средства стандартизации- нормативные документы в области стандартизации, регламенты, технические регламенты , правовая база стандартизации. Стандарты категории и виды. Технические условия, определение, назначение, порядок разработки и применения</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">3</p>

	<p>Содержание</p> <p>Технические условия , определение, назначение, порядок разработки. . . Технологические карты, технико – технологические карты, стандарты предприятий на фирменные блюда. Характеристика технических регламентов, технические условия Изучение нормативных документов в стандартизации. Объекты, субъекты стандартизации в организациях общественного питания.</p>	2	
<p>Тема 1.6 Средства стандартизации</p>	<p>Практическая работа Разработка технологических карт , технико – технологические карт , стандартов предприятий на фирменное блюдо</p>	2	2
	<p>Практическая работа . Изучение нормативных документов для управления качеством в организациях общественного питания: технические условия , технологические карты, технико – технологические карты</p>	2	3
	<p>Практическая работа. Изучение средств стандартизации . Технические условия Технические регламенты , разработка и применение их в соответствии с законом «О техническом регулировании»технические условия, порядок разработки</p>	2	

<p>Тема 1.7 Подтверждение качества продукции и услуг общественного питания</p>	<p>Практическая работа Порядок подтверждения качества продукции и услуг общественного питания, виды деятельности по оценке подтверждения, структурные элементы, способы подтверждения качества продукции и услуг.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Написание рефератов по темам: порядок разработки стандартов предприятий, международная стандартизация, международные стандарты, составление конспектов по заданию преподавателя, составление электронных конспектов, рефератов, сообщений по заданию преподавателя.</p>		<p>16</p>	
<p>Примерная тематика домашних заданий Изучение порядка составления технологических карт, составление электронных конспектов, рефератов. Написание конспектов по заданию преподавателя.</p>			
<p>Раздел ПМ 2. Проводить производственный контроль в организациях общественного питания</p>		<p>24</p>	
<p>МДК .04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>		<p>108</p>	
<p>Тема 2.1. Контроль качества в</p>	<p>Содержание .</p>		

организациях общественного питания	Основные понятия контроля качества , виды, характеристика контроля качества в организациях общественного питания	2	
Тема 2.2. Правовая база контроля качества .	Содержание . « Закон о защите прав потребителей». « Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов». « Закон о техническом регулировании»	2	
	Практическая работа Правовая база технического регулирования. Федеральные законы. Организационно методические документы. Правила и нормы регулирующие действующими законами	2	
Тема 2.3 . Испытательные лаборатории для организаций общественного питания	Содержание. Требования к испытательным лабораториям . Назначение испытательных лабораторий. Функции , назначение. Требования к нормативной документацией. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий	2	
Тема 2.4. Правила отбора проб .	Содержание. Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых изделий , кулинарных и кондитерских изделий. Оформление отбора проб. Виды нормативных документов устанавливающие правила отбора проб. Условия, сроки хранения проб в лаборатории, подготовка проб к испытаниям	2	3
	Практическая работа		

	Оформление поступающих проб к испытаниям. Отработка правил отбора проб. Отбор проб. Оформление акта отбора проб, порядок их списания. Оформление поступающих проб в лабораторию. Порядок проведения испытаний. Методы проведения испытаний продукции.	2	3
Тема 2.5. Методы контроля качества			
	Содержание Классификация методов контроля качества. Органолептические методы контроля качества: понятия разновидности. Бракераж продукции общественного питания Физико-химические методы их классификация и характеристика. Отличительные особенности органолептических и физико-химических методов их преимущества и недостатки.	2	2
	Практическая работа Бракераж продукции общественного питания. Порядок проведения. Изучение Физико-химических методов их классификация и характеристика. Отличительные особенности органолептических и физико-химических методов их преимущества и недостатки	2	3
Тема 2.6. Методы контроля качества	Содержание.	2	2

	Измерительные методы контроля качества. Понятия разновидности, назначение, критерии выбора. Характеристика измерительных методов. Экспресс – методы, применяемые в организациях общественного питания.		
	<p>Практическая работа Регистрационные методы контроля качества. Физико- химические и биологические методы. Возможности их применения в организациях общественного питания. Физические методы, характеристика, назначение, применение</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Написание рефератов по темам: методы контроля качества, правила отбора проб в организациях общественного питания, физические методы контроля качества, составление конспектов по заданию преподавателя, составление электронных конспектов, рефератов, сообщений по заданию преподавателя.</p>	8	
	<p>Примерная тематика домашних заданий Изучение порядка проведения контроля качества органолептическим способом, физико – химическим и микробиологическим методом, составление электронных конспектов, рефератов. Написание конспектов по заданию преподавателя.</p>		
Раздел ПМ 3. Проводить контроль качества продукции и услуг общественного питания		24	2
			3

<p>МДК .04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>		108	2
<p>Тема 3.1. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания</p>	<p>Содержание. Показатели качества продукции: назначения, надежности технологичности. Эргономические показатели качества продукции: физиологические, психофизиологические, эстетические. Экономические показатели качества продукции общественного питания. Бракераж продукции общественного питания, проведение бракеража. Заполнение бракеражного журнала.</p>	2	2
	<p>Практическая работа Основные понятия качества, требование к качеству сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Нормативные документы устанавливающие качество продукции общественного питания. Требования к качеству продукции производственного назначения Проведение бракеража продукции, заполнение бракеражных листов</p>	2	3
<p>Тема 3.2. Контроль качества сырья полуфабрикатов .</p>	<p>Практическая работа Производственный контроль продукции и услуг в организациях общественного питания. Понятия назначения. Организация производственного контроля. Порядок проведения. Особенности контроля качества сырья и полуфабрикатов по технологическим и потребительским свойствам, по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов и причины их возникновения.</p>	2	2

	<p>Практическая работа</p> <p>Идентификация сырья, пищевых продуктов и продукции общественного питания. Функции, объекты субъекты, методы, средства идентификации. Виды идентификации: ассортиментная, качественная, товарно- партийная., порционная. Характеристика, назначение. Установление соответствия или не соответствия.</p>	2	3
Тема 3.3. Идентификация, фальсификация сырья и продукции общественного питания.	<p>Содержание</p> <p>Идентификация сырья, пищевых продуктов и продукции общественного питания. Функции, объекты субъекты, методы, средства идентификации. Виды идентификации: ассортиментная, качественная, товарно- партийная., порционная. Характеристика, назначение. Установление соответствия или не соответствия.</p>	2	
Тема 3.4. Фальсификация сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	<p>Содержание</p> <p>Фальсификация , объекты, субъекты, виды, причины фальсификации пищевых продуктов и продукции общественного питания. Причины фальсификации пищевых продуктов поступающих в организации общественного питания.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа по разделу ПМ 3</p> <p>Написание рефератов по темам: фальсификация и идентификация пищевых продуктов</p> <p>составление конспектов по заданию преподавателя.</p> <p>составление электронных конспектов, рефератов, сообщений по заданию преподавателя</p>	8	

	6	<p>Учебная практика Виды работ - Анализ изучения и применения нормативных документов, контролирующих качество поступающих продуктов и продукции общественного питания Участие в проведении функций контроля качества в организациях общественного питания: контроль, предварительный, текущий, заключительный продукции общественного питания</p>

<p>Производственная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража кулинарной продукции, заполнение бракеражного журнала - выявление дефектов кулинарной продукции и их устранение - обнаружение фальсифицированных товаров , для производства кулинарной продукции - идентификация продукции общественного питания - порядок проведения идентификации услуг общественного питания - порядок уничтожения фальсифицированных товаров 	6	6
Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия; лаборатории химии (физколлоидной и аналитической).

Оборудование учебного кабинета:

Весы грубого взвешивания, теххимические, аналитические, метрологические, торсионные, электронные. Термометры для измерения температуры сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Государственные стандарты регламентирующие качество продукции, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Образцы международной системы СИ, технологические карты технико – технологические карты. Приборы для определения плотности (ареометры).

Оборудование лаборатории химии:

Лабораторные столы с набором посуды и оборудования для проведения лабораторных и практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- графопроектор с экраном;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ГОСТР 53105 – 2008 г. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Москва. Стандарт информ 2009г.
2. ГОСТР 50763 - 2007 Услуги общественного питания. Кулинарная продукция реализуемая населению. Москва стандартинформ 2009г.
3. Кошевой И.П. А.А. Канке. Метрология , стандартизация, сертификация. ИД « Форум», инфра. Москва 2009г.
4. Мишин В.М.. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. Москва 2007г
5. И.М. Лифиц. Основы стандартизации, метрологи и сертификации. Москва 2007г.
5. Яблонский О.П. Иванова В.А. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. Ростов на дону « Феникс» 2007г.
6. Закон РФ « Об обеспечении единства измерений в РФ». Москва 2007г

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон о техническом регулировании в РФ. Москва 2003г.
2. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Москва 2000г.
3. Закон РФ « О защите прав потребителей». Москва 1996г.
4. Л.А Радченко. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. Ростов на дону « Феникс»2005г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля предшествует изучение **ПМ .04**

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

- и общепрофессиональных дисциплин: ОП. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП . Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП Техническое оснащение и организация рабочего места.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или компьютерном классе и учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. Занятия могут проводиться как в учебной лаборатории колледжа, так и в условиях действующего производства.

Для освоения профессиональной деятельности первые занятия планируется проводить в учебной лаборатории оснащенной мультимедийным оборудованием и натуральными образцами круп, бобовых, макаронных изделий, молоком, жирами, яйцом, творогом, мукой. Занятия по дисциплине ОП.02. Техническое оснащение и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим использованием оборудования, инвентаря, инструментов и показом организации рабочего места по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, чтобы способствовать индивидуализации и повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов, блюд.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели обеспечивающие преподавание **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и общепрофессиональные дисциплины: ОП.01, ОП.02, ОП.03 должны иметь профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современным мультимедийным средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции общественного питания, знакомится с новыми видами сырья, технологиями, новым оборудованием. Иметь высшее образование с опытом работы и среднее профессиональное образование в отрасли и опыт работы не менее 3 лет. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. 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. **Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ</p> <p>Знать: Основные понятия метрологии, международную систему СИ, семь основных единиц, дополнительные и производные, правила поверки, калибровки средств измерений. Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ.</p> <p>Уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов, оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой.</p> <p>Знать: задачи стандартизации и экономическую эффективность, основные положения систем (комплексов), общетехнических и организационно-методических стандартов</p> <p>Уметь: использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p>Знать: формы подтверждения соответствия, основные положения систем и комплексов, сертификацию продовольственного сырья, формы сертификации</p>	<p>Наблюдение за проведением измерений системных единиц на практическом занятии</p> <p>- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>- Проверка результатов применения нормативных документов в практической деятельности, правильность оформления нормативных документов</p> <p>Тестовый контроль: Оценка результатов по заполнению нормативных документов и результатам изучения нормативно – технической документации, экономической эффективности стандартизации</p> <p>Наблюдение за составлением и заполнением нормативных документов на практическом занятии</p> <p>-Тестовый контроль, по определению качества</p>

<p>Уметь:</p> <p>контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</p> <p>идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;</p> <p>Знать:</p> <p>способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения</p>	<p>продукции и проведению форм подтверждения соответствия продукции. Порядок проведения сертификации продукции.</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения лабораторной работы;</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> <p>Тестирование.</p>
---	---

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 ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении кредитных операций Точность, правильность и полного выполнения профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в	Демонстрация способности	Наблюдение и оценка

стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении кредитных операций	деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оперативность и широта осуществления кредитных операций с использованием общего и специализированного программного обеспечения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях,

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учётом межкультурных и этнических различий	Использование приёмов межличностного общения в процессе обучения	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 11. Знать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике