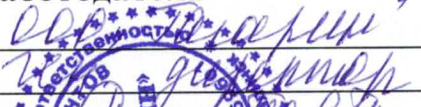


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

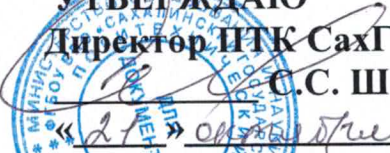
СОГЛАСОВАНО

Работодатель


«» 20 14 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ

 С.С. Шаров
«» 20 14 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК.04.01. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И
ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ,
МДК.04.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск

20 14

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании

Разработчик: Осинкина Т.В., зав. отделением
общественного питания

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК

дисциплины сервиса
управления и экономики

на основании: 1. Соответствия стандарту да (да, нет)

2. Соответствия учебному плану ПК да (да, нет)

3. Соответствия требованиям к оформлению да (да, нет)

Протокол № 2 от «04» окт. 2014 г.

Председатель ПЦК

Сосновская Т.

Утверждена научно-методическим советом ПТК СахГУ

Протокол № 2 от «16» октябрь 2014 г.

Председатель НМС

Н.Ф. Суслова

Согласовано

подпись

Ф.И.О.

Осинкина Т.В., зав. отделением общественного
питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **100114 Организация обслуживания в общественном питании 100000 Сфера обслуживания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
2. ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
3. ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования при наличии начального профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен;
- по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» для подготовки по профессии 260807.01 «Повар», «Кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области общественного питания.

1.2. Результаты освоения профессионального модуля

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 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 144 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

производственной практики - 36 часов.