

Аннотация

рабочей программы профессионального модуля

ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля— является частью примерной 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): ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программа профессионального модуля может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий.

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.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация обслуживания в общественном питании», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями менеджера: ОК 1 – 10, ПК 1 – 3.

Виды учебной работы и объем учебных часов

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	168
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося	48
Учебная практика	36
Производственная практика	36

Содержание обучения

МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

МДК.04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания