

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

для обучающихся на базе основного общего образования профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа учебной дисциплины адаптирована для обучения инвалидов II вида (слабослышащие) и лиц с ограниченными возможностями здоровья и может быть использована с учетом их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивать коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, вариативная часть

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- У1. - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- У2. - работать с нормативно-правовой базой;
- У3. - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- У4. - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- У5. - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- У6. - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- У7. - применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;
- У8. - применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.
- У9. - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;

знать:

- З1. - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия;
- З2. - 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;
- З3. - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
- З4. - требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

35. - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;
36. - особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
37. - правовую базу стандартизации, подтверждения соответствия;
38. - особенности сертификации услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает **элементы компетенций:**

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание Сложных различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации ,определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять	Планирование информационного	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Оформлять документы	Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы(бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов,

		<p>в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Учебная нагрузка обучающегося	36
в том числе:	
теоретическое обучение	23
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
Консультация перед экзаменом	-
Самостоятельная внеаудиторная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	1

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4	5
Раздел 1. Контроль в общественном питании			6	
	Содержание			
	Предмет, цели и задачи. Критерии выбора видов контроля		4	
	Основные объекты и субъекты технического контроля качества. ХАССП. Понятие о системе. Основные объекты и субъекты технического контроля качества.			
	<i>Практическое занятие № 1.</i> Определение вкуса и запаха воды		2	
Раздел 2.	Содержание		4	
Методы контроля качества	Методы контроля качества. Бракеражный журнал. Классификация контроля		2	
	В том числе практические занятия:			
	<i>Практическое занятие №2.</i> Отбор проб кулинарной или кондитерской продукции		2	
	Содержание		2	
Раздел 3. Правила отбора проб.	Правило отбора проб Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству сырья и готовой продукции Органолептическая оценка качества блюд		2	
	Содержание		10	
Раздел 4. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских	Производственный контроль Особенности контроля Оценка качества п/ф и изделий из них. Дефекты п/ф и классификация Контроль качества потребительских свойств кулинарных и кондитерских изделий и п,ф Дефекты готовой продукции Особенности контроля качества напитков. Идентификация продукции.			

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

изделий, напитков.	Фальсификация товаров и продукции. Организация службы контроля качества продукции			
	В том числе практические занятия			
	<i>Практическая занятие № 3</i> Изучение способов обнаружения фальсификации напитков (молоко)	2		
Раздел № 5. Контроль качества и услуг общественного питания			8	
	Основные понятия: качества, показатели качества, контроль качества Заполнение заявки на проведение сертификации услуг общественного питания Государственный и внутрифирменный контроль качества. Правила оказания услуг общественного питания		2	
	В том числе практические занятия <i>Практическое занятие № 4</i> Изучение структуры и содержания отраслевых стандартов <i>Практическое занятие № 5</i> Составление акта внутрифирменного контроля качества <i>Практическое занятие № 6.</i> Заполнение нормативных документов, регламентирующих требования к персоналу		6	
Раздел 6 Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	Идентификация услуг общественного питания по ГОСТу. Показатели и методы идентификации Составление таблицы “Ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания”.		6	
	Дифференцированный зачет		1	
Примерная тематика внеаудиторных заданий				
1. Написание реферата: «Основы теории измерений». 2. Применение международных стандартов в РФ.				

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум
кулинарного искусства и бизнеса»**

<p>3. Изучение ФЗ «О техническом регулировании».</p> <p>4. Составление презентации «Порядок разработки и утверждения национальных стандартов».</p> <p>5. Изучение ГОСТ Р 8.579-2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.</p> <p>6. Закон РФ от 27 апреля 1993г. № 4871-1 «Об обеспечении единства измерений»</p> <p>7. Изучение закона РФ «О защите прав потребителей».</p> <p>8. Написание реферата на тему: «История сертификации».</p> <p>9. Написание реферата на тему: «Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия».</p> <p>10. Анализ правовых основ сертификации и декларирования.</p> <p>11. Анализ нормативных документов, регламентирующих требования безопасности.</p> <p>12. Составление памятки «Основания для выдачи сертификации».</p> <p>13. Написание реферата на тему: «Требования безопасности услуг».</p> <p>14. Написание реферата на тему: «Государственный и инспекционный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации».</p> <p>15. Изучение ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>16. Изучение ФЗ «О защите прав потребителей».</p> <p>17. 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>18. Изучение постановления Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания».</p> <p>19. Изучение нормативных документов по идентификации услуг .</p> <p>20. Написание реферата на тему: «Актуальность проблемы обеспечения контроля качества продукции и услуг в общественном питании».</p> <p>21. Написание реферата на тему: «Правовая база контроля качества».</p> <p>22. Составления презентации «Знаки обслуживания и товарные знаки».</p> <p>23. Составление памятки «Порядок изъятия некачественной и/или фальсифицированной продукции».</p> <p>24. Составление конспекта «Уничтожение опасной фальсифицированной продукции: способы, затраты, их отнесение за счет владельца».</p> <p>25. Анализ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».</p> <p>26. Составление презентации «Материальный и моральный ущерб от фальсификации».</p>			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предполагает наличие учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для мела;
- раздвижная демонстрационная система,
- информационный стенд с демонстрационной системой;
- опорные таблицы, схемы;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
- нормативные и правовые документы.

Технические средства обучения:

- интерактивный комплекс,
- телевизор, DVD-плеер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.Д.Габа, Т.В. Жаркова «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», 2018

Дополнительные источники:

1. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М.: ЮРАЙТ, 2012
2. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия М.: ФОРУМ, 2010
3. Белобрагин В.Я. Основы технического регулирования. М.: РИА «Стандарты и качество», 2008
4. Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.
5. Аристов О.В. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.
6. Ахмин А.М. Основы управления качеством. СПб.: издательство «СОЮЗ», 2002 г.

Нормативные документы:

Федеральные законы:

1. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.

2. «Об обеспечении единства измерений» - М.27.04.93 №4871-1- Русская газета от 09.06.93.
3. «О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99
5. «О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.
6. Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России. 1995 г.
7. Международная система стандартизации. – М.: Изд. Стандартов, 1995 г.
8. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.
9. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.
10. ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
12. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
13. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
14. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
15. Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора 18.01.95 №4/3/3.
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
18. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
19. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
20. ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

Отечественные журналы:

- «Стандарты и качество»
- «Методы оценки соответствия»
- «Мир измерений»
- «Методы менеджмента качества»
- «Вестник»

Интернет-ресурсы (И-Р):

1. <http://tso.su/> Справочник по сертификации, стандартизации и метрологии.
2. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
3. <http://www.tppkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края
4. <http://www.vniims.ru/> Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ

5. <http://www.standart.kuban.ru/> Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации
6. <http://www.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)
7. <http://www.garant.ru/> Гарант. Информационно-правовой портал
8. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
9. <http://www.tppkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края
10. <http://www.quality.spb.ru/> - Центр контроля качества
11. <http://bbest.ru/> - Контроль качества продукции
12. <http://www.grandars.ru> – Контроль качества продукции и услуг
13. <http://www.znaytovar.ru/> - Товароведение и экспертиза товаров.

3.3. Организация образовательного процесса

1. Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимся заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

3. Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

4. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

6. Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

7. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

8. При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

9. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

10. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

1. Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

3. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; - работать с нормативно-правовой базой; - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<ul style="list-style-type: none"> - 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; - <i>применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;</i> - <i>применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.</i> 	<p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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. - требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения; - особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия; - особенности сертификации услуг общественного питания. 	<p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>

