

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-23	Рабочая программа УД « Контроль качества приготовления кулинарной продукции» Профессии <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>

Рассмотрено на заседании ПЦК  
преподавателей спец. дисциплин  
и мастеров п/о  
Протокол №  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023  
\_\_\_\_\_ Л.В.Цыбденова  
Подпись И.О.Фамилия

Утверждаю  
Методическим советом  
ГБПОУ «ГЭТ»  
\_\_\_\_\_ С.А. Ульянова  
подпись И.О. Фамилия  
Протокол № \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г

**Рабочая программа по учебной дисциплине  
«Контроль качества приготовления кулинарной продукции»  
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».**

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих далее (ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования далее (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение « Гусиноозёрский энергетический техникум».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УД</b>	<b>5</b>
<b>2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УД</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УД</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УД</b>	<b>10</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УД</b>	<b>13</b>

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке специалистов сферы обслуживания при наличии среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования.

## 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:

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;
- *применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;*
- *применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.*

**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.
- *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.*

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

**всего – 72 часов, в том числе:**

***максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, включая:***

<i>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;</i>	
из них теоретическое обучение	36 часов
практические занятия	36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля Контроль качества продукции и услуг общественного питания является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 оказания услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях 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.

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			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
ПК 4.1	Раздел 1. Соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске.	20	20	10		10	
ПК 4.2	Раздел 2. Осуществление	52	52	26		26	

	производственного контроля продукции в организациях общественного питания						
	<b>Всего:</b>	72		36	-	36	-

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Наименование разделов УД	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.	Объем часов					
1	2	3					
УД Контроль качества продукции общественного питания		72					
Раздел 1 Соблюдение требований и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг		20					
Тема 1.1 Основы метрологии	<b>Содержание</b>	4					
	Метрология: основные понятия. Краткая история метрологии. Структурные элементы метрологии, цели и задачи. Объекты и субъекты метрологии. Международные и региональные метрологические организации. Виды и методы измерений. Средства измерений. Средства измерений по техническим устройствам. Метрологические характеристики средств измерений. Калибровка и поверка средств измерений. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Сертификация средств измерений. Нормативно-правовая база метрологии.						
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>						
	<b>Контрольные работы (не предусмотрены)</b>						
	<b>Практические занятия</b>	4					
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">1</td> <td>Перевод внесистемных единиц в международную систему единиц физических величин.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Порядок проведения поверки средств измерений.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Контроль за проведением измерений при производстве продукции и оказании услуг.</td> </tr> </table>	1	Перевод внесистемных единиц в международную систему единиц физических величин.	2	Порядок проведения поверки средств измерений.	3	Контроль за проведением измерений при производстве продукции и оказании услуг.
1	Перевод внесистемных единиц в международную систему единиц физических величин.						
2	Порядок проведения поверки средств измерений.						
3	Контроль за проведением измерений при производстве продукции и оказании услуг.						
Тема 1.2 Основы стандартизации и технического регулирования	<b>Содержание</b>	6					
	Стандартизация: основные понятия, цели и задачи. Основные направления развития стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Нормативно-правовая база стандартизации. Системы стандартизации. Государственная (национальная) система стандартизации Российской Федерации (ГСС РФ). Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Межотраслевые системы стандартизации. Техническое регулирование: цели, задачи. Нормативно-правовая база технического регулирования. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов. Международная стандартизация. Региональные организации по стандартизации. Эффективность работ по стандартизации.						
	<b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>						
	<b>Контрольные работы (не предусмотрены)</b>						
	<b>Практические занятия</b>	6					
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30px; text-align: center;">4</td> <td>Контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятиях общественного питания.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Анализ правовой основы стандартизации.</td> </tr> </table>	4	Контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятиях общественного питания.	5	Анализ правовой основы стандартизации.		
4	Контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятиях общественного питания.						
5	Анализ правовой основы стандартизации.						

	6	Анализ государственной и межгосударственной системы стандартизации.	
<b>Раздел 2. Осуществление производственного контроля продукции в организациях общественного питания</b>			<b>52</b>
<b>Тема 2.1. Оценка и подтверждение соответствия.</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1.Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции. 2.Обязательная и добровольная сертификация. Декларирования соответствия. Субъекты сертификации. 3.Средства сертификации. Методы сертификации. 4. Правовые основы сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. 5.Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья. 6.Схема сертификации. Государственный контроль за соблюдением правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>
	1	Изучение порядка проведения добровольного подтверждения соответствия.	
	2	Изучение порядка проведения обязательного подтверждения соответствия	
	3	Порядок проведения сертификации и правила заполнения бланка сертификата.	
	4	Контроль за наличием и правильностью оформления документов, подтверждающих соответствие	
	5	Проведение сертификации продукции на примере учебного кафе.	
	6	Составление памятки «Особенности сертификации в общественном питании» Определение типа и класса предприятий общественного питания. (Работа с ГОСТ Р)	
<b>Тема 2.2. Контроль качества продукции общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1.Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества. Общность и отличия контроля качества от сертификации и декларирования продукции и услуг. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции		
	2. Назначение и функции контроля качества. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика.		
	3.Методы и средства контроля качества продукции и услуг. Государственный и внутрифирменный контроль качества.		
	4.Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания. Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания.		
	5.Технические регламенты: их назначение, обязательные требования к качеству.		
	6.Виды и категории стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и услуг. Нормативные документы, регламентирующие требования к обслуживающему персоналу. Правила оказания услуг общественного питания. Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Порядок проведения контроля		

	качества. Этапы проведения контроля. 7.Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения. Права юридических лиц при проведении государственного контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества.	
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>
1	Изучение нормативно-правовой базы качества продукции и услуг общественного питания.	
2	Анализ этапов проведения контроля на предприятии.	
3	Определение методов контроля качества продукции.	
4	Составление актов внутрифирменного контроля качества.	
5	Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества.	
6	Заполнение нормативных документов регламентирующих требования к персоналу.	
7	Проведение производственного контроля качества продукции в кафе в период производственной практики по профессиональным модулям	
<b>Всего</b>		<b>72</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **УД « КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

##### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы УД «Контроль качества продукции 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,
- флип-чарт,
- информационный стенд с демонстрационной системой;
- опорные таблицы, схемы;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- нормативные и правовые документы.

*Технические средства обучения:*

- интерактивный комплекс,
- телевизор, DVD-плеер.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные источники:*

1. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.

*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. Сергеев А.Г. Метрология и метрологическое обеспечение. М.: ЮРАЙТ, 2008.
5. Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.
6. Аристов О.В. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.
7. 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. ГОСГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
16. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).

17. 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.

**1. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием освоения УД «Контроль качества продукции общественного питания» является предшествование освоения учебных дисциплин профессионального цикла

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего образования, соответствующего профилю УД, обязателен опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы стажировка.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство.

Руководитель практики (методист) имеют высшее образование, соответствующее профилю модуля, опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы. Прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.</p>	<p>- Соблюдение требований нормативной документации                      - Использование нормативных и технологических документов                      - Проведение измерений при отпуске продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»                      ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»                      ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»                      ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»</p>	<p>Устный опрос                      Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-3                      Дифференцированный зачет                      Экзамен                      (квалификационный)</p>
<p>ПК2Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<p>- Демонстрация знаний по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания                      - Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»                      ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»</p>	<p>Устный опрос                      Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №7-15                      Тест                      Дифференцированный зачет                      Экзамен                      (квалификационный)</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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>- Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности</li> <li>- Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности</li> </ul>	Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №1-5 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	Устный опрос Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и</li> </ul>	Устный опрос. Дифференцированный

<p>ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>зачет Экзамен (квалификационный)</p>
<p>ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>- Демонстрация знаний действующего законодательства - Соблюдение требований нормативно-правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Требования»</p>	<p>Устный опрос Экспертная оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия №4-6 Дифференцированный зачет Экзамен (квалификационный)</p>

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Техническое оснащение и организация рабочего места**

---

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

---

*(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)*

---

(год набора 2023 , форма обучения очная)

**на 2022 / 2024 учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изменения	Раздел рабочей программы	Номера листов			Основание для внесения изменений
		используемых	новых	отмененных	

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

---

---

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(должность)*

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

\_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024