

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение)
«Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

**КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ
ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**МДК.04. 02. Контроль качества продукции и
услуг общественного питания**

для специальности среднего профессионального образования
100114. Организация обслуживания в общественном питании

2015г.

ОДОБРЕН:

на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № ____ от ____ _____ 2015 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ Н.В.Федотовских

Автор: Федотовских Н.В., преподаватель ГБОУ СПО (ССУЗ) КПГТ по специальности 100114. Организация обслуживания в общественном питании

Содержание

Введение	4
1.Методическое руководство по выполнению самостоятельной работы студентами	8
2.Задания для самостоятельного выполнения студентами	9
2.1. Характеристика видов нормативных документов, регламентирующих требования безопасности	9
2.2. Основные понятия в области контроля качества продукции, нормативно-правовая база, показатели и методы идентификации	12
2.3. Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения	15
3.Требования к нормам оценки результатов выполнения заданий	22
Источники информации	25
Приложения	29

ВВЕДЕНИЕ

Учебно-методический материал по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы по МДК.04. 02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания предназначен для студентов по специальности: 100114. Организация обслуживания в общественном питании (3 курс –6 семестр, 4 курс – 7 семестр).

В результате изучения профессионального модуля, в который входит по МДК.04. 02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания студент, освоивший данный междисциплинарный курс, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Студент должен обладать **профессиональными компетенциями** соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

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.

Студент 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;

Студент должен уметь:

-работать с нормативно-правовой базой;

-пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

-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;

Студент должен знать:

-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

Самостоятельная внеаудиторная работа по МДК.04. 02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания проводится с целью:

1.Овладение знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по разделу «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»;

2.Формирование у студентов готовности к самообразованию, самостоятельности и ответственности;

3.Развитие у студентов творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачи:

1.Углубить и расширить теоретические знания;

2.Формировать самостоятельность мышления, способность к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Содержание программы

МДК.04. 02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

№ темы	Раздел, тема	Самостоятельная внеаудиторная работа студента (кол-во часов)
1.	Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания	4
2.	Основные понятия в области контроля качества продукции, нормативно-правовая база, показатели и методы идентификации	14
3.	Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения	14
Всего		32

По изучению МДК.04. 02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания используются следующие виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:

а) для овладения знаниями: чтение текста (учебника, дополнительной литературы, технологической литературы), работа со словарями, использование видеозаписей, компьютерной техники и Интернета;

б) для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом (учебника, дополнительной и технологической литературы, видеозаписей), составление краткого конспекта, ответы на контрольные

вопросы, подготовка сообщений, подготовка докладов; тематических кроссвордов;

в) для формирования умений: выполнение технологических схем, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентами по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Перед выполнением студентами внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

Мотивация к выполнению:

- подготовка к дальнейшей эффективной профессиональной деятельности;
- выполняемая работа помогает узнать много нового о физиологии питания, санитарии и гигиене;
- более полное изучение МДК.04. 02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- формирование умения работать с дополнительной литературой по специальности;
- развитие памяти и формирование устойчивого познавательного интереса;
- повышение самооценки студента при правильном выполнении работы.

Учебно - методический материал по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы МДК.04. 02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания представлен также в электронной версии для выполнения заданий в кабинете, предусмотренном администрацией для самостоятельной работы студентов, в библиотеке, в компьютерном классе или дома.

При выполнении заданий самостоятельных работ важное значение имеют сроки сдачи на проверку. Несвоевременное предоставление работы на проверку является понижающим фактором в отметке.

1. Методическое руководство по выполнению самостоятельной работы студентами

Формы организации самостоятельной работы – индивидуальная, фронтальная

Формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов представлены в таблице 1.

Таблица 1

Формы самостоятельной внеаудиторной работы

<i>Для овладения знаниями:</i>	<i>Для закрепления и систематизации знаний:</i>	<i>Для формирования умений:</i>
чтение текста (учебника, первоисточника, технологической и дополнительной литературы)	работа с конспектом лекции	решение задач и упражнений по образцу
работа со словарями и справочниками	повторная работа над учебным материалом	выполнение технологических схем
конспектирование текста	подготовка рефератов, докладов, кроссвордов	решение ситуационных производственных (профессиональных) задач
учебно-исследовательская работа	изучение нормативных материалов	рефлексивный анализ профессиональных умений, с использованием аудио и видеотехники и др.
работа с нормативными документами	ответы на контрольные вопросы	
создание мультимедийных презентаций	тестирование	
Использование видеозаписей, компьютерной техники, Интернет и др.	подготовка сообщений к выступлению на семинаре	

2. Задания для самостоятельного выполнения студентами

2.1. Характеристика видов нормативных документов, регламентирующих требования безопасности

Цель: 1.Закрепление, систематизация знаний по теме «Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания»;
2.Развивать умение правильно работать с информацией и делать выводы;
3.Воспитывать чувство ответственности за порученное дело, аккуратность; воспитание любви к специальности, привитие интереса к изучаемой дисциплине.

Задание. Изучив нормативные, основные, дополнительные источники заполните таблицу «Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции»

Таблица. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции

№	Нормативный документ	Краткая характеристика	Когда принят
1.	Основополагающие законы в области качества и безопасности продукции		
1.1			
1.2. и т.д.			
2.	Нормативные акты в области качества и безопасности пищевой продукции		
2.1 и т.д.			
3.	Нормативное обеспечение качества и безопасности		
3.1. и т.д.			

Норма времени: *4 часа;*

Формат выполненной работы: *заполненная таблица;*

Критерии оценки: *правильность заполнения таблицы, выполнение методических указаний, глубина отражение темы;*

Контроль выполнения: *проверка заполнения таблицы, обсуждение на следующем уроке.*

Рекомендуемые источники информации:

Основные источники:

1.Герасимова, Е.Б. , Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

2.Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник. М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2014.

3.Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.

4.Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2010.

5.Кошечкина, И.П., Канке, А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник/ И.П. Кошечкина, А.А. Канке. –М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

6.Лихачева, Е.И., Юсова, О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие/ Е.И. Лихачева, О.В. Юсова.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.

Дополнительные источники:

1.ГОСТ Р 1.9 - 2004 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.

2.ГОСТ Р 1.12 - 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.

3.ГОСТ Р 8.579-2001 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

4. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).

5.ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

6.ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию)

7.ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь

8. ФЗ № 184-ФЗ от 27.12.02 «О техническом регулировании».

Пример выполнения:

(заполнение таблицы)

№	Нормативный документ	Краткая характеристика	Когда принят
1.	Основополагающие законы в области качества и безопасности продукции		
1.1.	Закон РФ "О защите прав потребителя" от 7 февраля 1992 г. № 2300-1	Настоящий Закон регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, импортерами, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, имущества потребителей и окружающей среды, получение информации о товарах (работах, услугах) и об их изготовителях (исполнителях, продавцах), просвещение, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.	по состоянию на 01.12.2009 на в ред. ФЗ от 21.12.2004г. №171-ФЗ; №140-ФЗ от 27.07.2006; №160-ФЗ от 16.10.2006; №193-ФЗ от 25.11.2006; №234-ФЗ от 25.10.2007; № 160-ФЗ от 23.07.2008; №121-ФЗ от 03.05.2009; №261-ФЗ от 23.11.2009)

2.2. Основные понятия в области контроля качества продукции, нормативно-правовая база, показатели и методы идентификации

Цель: 1.Закрепление, систематизация знаний по теме «Основные понятия в области контроля качества продукции, нормативно-правовая база, показатели и методы идентификации»;

2.Развивать умение правильно работать с информацией и делать выводы;

3.Воспитывать чувство ответственности за порученное дело, аккуратность; воспитание любви к специальности, привитие интереса к изучаемой дисциплине.

Задание I. Актуальность здорового питания

Подготовить электронные презентации по предлагаемым темам (см. Приложение Б):

- Актуальность здорового питания в современном мире;*
- Актуальность здорового питания подростка;*
- Актуальность здорового питания дошкольника;*
- Культура здорового питания.*

Норма времени: *10 часов;*

Формат выполненной работы: *электронная презентация;*

Критерии оценки: *правильность выполнения презентации, выполнение методических указаний, эстетичность оформления, глубина отражение темы;*

Контроль выполнения: *проверка презентации, обсуждение на следующем уроке.*

Рекомендуемые источники информации:

Основные источники:

1.Герасимова, Е.Б. , Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

2.Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник. М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2014.

3.Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.

4.Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2010.

Задание II.Изучите ФЗ « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (№ 134 от 8 августа 2001г) и ответьте на вопросы:

1.Дайте определение следующим словам:

а) государственный контроль (надзор)-.....

б) мероприятие по контролю-.....

2. Какие существуют принципы защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора):

-.....

-.....

-.....И т.д.

3.Какой существует порядок проведения мероприятий по контролю?

Ответ:.....

.....

4. Какой существует порядок оформления результатов мероприятия по контролю?

Ответ:.....

.....

5.Перечислите права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении мероприятий по контролю

Ответ:.....

.....

6. Какая существует ответственность юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за нарушение ФЗ?

Ответ:.....

.....

7. Перечислите права индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля

Ответ:.....

.....

Пример выполнения:

Основными принципами защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) являются:

-презумпция добросовестности юридического лица или индивидуального предпринимателя;

-соблюдение международных договоров Российской Федерации и т.д.

Норма времени: *4 часа;*

Формат выполненной работы: *ответы в тетради;*

Критерии оценки: *правильность ответов на вопросы, выполнение методических указаний, глубина отражение темы;*

Контроль выполнения: *проверка ответов на вопросы, обсуждение на следующем уроке.*

Рекомендуемые источники информации:

Основные источники:

1. ФЗ « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (№ 134 от 8 августа 2001г).

2.3. Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

Цель: 1.Закрепление, систематизация знаний по теме «Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения»;

2.Развивать умение правильно работать с информацией и делать выводы;

3.Воспитывать чувство ответственности за порученное дело, аккуратность; воспитание любви к специальности, привитие интереса к изучаемой дисциплине.

Задание I. Составить кроссворд по теме «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения» (см. Приложение Г)

План работы:

а) Изучить самостоятельно по учебнику тему «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения»;

б) Ознакомиться с информацией по выбранной теме в различных знаковых системах и источниках;

в) Выписать термины в рабочую тетрадь.

г) Составить кроссворд по теме (не менее 15 слов), применяя правила составления кроссворда.

д) Оформить кроссворд, пользуясь методическими указаниями по составлению кроссвордов (Приложение 2).

Норма времени: *6 часов;*

Формат выполненной работы: *записи в рабочей тетради, кроссворд;*

Критерии оценки: *верность и аргументированность в ответах, правильность составления кроссворда, выполнение методических указаний, количество слов в кроссворде;*

Контроль выполнения: *работа во время занятия, разгадывание кроссвордов однокурсников на следующем уроке.*

Рекомендуемые источники информации:

Основные источники:

1. Герасимова, Е.Б., Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
2. Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник. М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2014.
3. Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.
4. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.- М.: Академия, 2010.
5. Кошечкина, И.П., Канке, А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник/ И.П. Кошечкина, А.А. Канке. –М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
6. Лихачева, Е.И., Юсова, О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие/ Е.И. Лихачева, О.В. Юсова.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 1.9 - 2004 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
2. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
3. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь
4. ФЗ № 184-ФЗ от 27.12.02 «О техническом регулировании».

Задание II. Составить конспект по теме «Устройство и принцип работы ареометра, рефрактометра»

План работы:

- а) Используя литературные источники познакомиться, для чего предназначены ареометр и рефрактометр на предприятиях общественного питания;
- б) Выбрать 1 - 2-источника (из предложенного списка литературы), в которых раскрывается использование на предприятиях общественного питания ареометра и рефрактометра;
- в) Составить конспект по примерному плану:
 - Назначение ареометра и рефрактометра.
 - Устройство ареометра и рефрактометра.
 - Принцип работы ареометра и рефрактометра.
- г) Написать конспект, пользуясь методическими указаниями по составлению конспектов (Приложение В).

Норма времени: *2 часа;*

Формат выполненной работы: *конспект, сообщение по конспекту;*

Критерии оценки: *правильность составления конспекта, выполнение методических указаний, умение выделить главное;*

Контроль выполнения: *проверка конспекта на следующем уроке.*

Рекомендуемые источники информации:

Основные источники:

1. Герасимова, Е.Б. , Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

2. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова.- М.: Академия, 2010.

З.Кошечая, И.П., Канке, А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник/ И.П. Кошечая, А.А. Канке. –М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

Задание III. Проанализировать статью (доклад) на тему «Санитарно-эпидемиологическая обстановка в России» и составить конспект по теме. Самостоятельно найти статью (доклад) о санитарно-эпидемиологической обстановке в России в Интернете.

а) Ответьте на вопросы:

- Кто автор статьи? Знакомы ли вы с другими публикациями этого автора? Каковы были цели, которые автор ставил в предшествующих публикациях?
- Какое утверждение (идею), по вашему мнению, заложил автор в название статьи?
- Знаете ли вы что-нибудь об этой теме?

б) Сделайте очень короткое резюме статьи, придерживаясь следующей схемы:

- определите научную проблему, поставленную автором;
- каким образом автор предлагает решить эту проблему?
- коротко обобщите наиболее важные результаты, полученные в исследовании.

в) Проведите общий критический анализ содержания

Некоторые вопросы для анализа:

- соответствие названия статьи ее содержанию;
- цели и задачи исследования: четко ли обозначена автором цель и задачи исследования;
- новизна идей: действительно ли идеи автора новы или представляют собой реконструкцию старых;
- законченность раскрытия поставленных вопросов;
- как много фактов предлагает автор в поддержку своей точки зрения: факты какого типа? Не упустил ли автор какого-либо важного факта?
- насколько уместны приведенные автором примеры и иллюстрации;

- актуальность, современность источников информации;
- насколько четко и ясно автор описал суть экспериментальной работы, как она была проведена;
- является ли авторский вывод достаточно обоснованным?
- рассмотрел ли автор все то, что было им обещано в вводной части статьи;
- предлагает ли автор дальнейшие пути исследования рассматриваемой проблемы;
- какие вопросы темы автор считает нерешенными, почему эти вопросы остались не решены; сделал ли автор предложения по их решению;
- ясность, лаконичность, точность использованной терминологии.

г) Оцените вклад в науку и практику проведенного автором исследования

Вклад может быть различным, например: был предложен новый взгляд на проблему, новые способы решения научной проблемы, были получены новые результаты. Если, на ваш взгляд, нет возможности говорить о значительном вкладе статьи, то объясните, почему вы так считаете.

Вопрос: попробуйте найти и сформулировать три вопроса, которые вытекают из содержания статьи.

Норма времени: *4 часа;*

Формат выполненной работы: *конспект;*

Критерии оценки: *правильность составления конспекта, выполнение методических указаний, аккуратность;*

Контроль выполнения: *проверка конспекта, обсуждение на следующем уроке.*

Рекомендуемые источники информации:

Интернет – ресурсы:

1. <http://pressuha.ru/anons/29786-press-konferenciya-na-temu-aktualnye-voprosy-sanitarno-epidemiologicheskoy-obstanovki-v-rf.html>

Задание IV. Составление контрольных вопросов по теме «Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения» (см. Приложение А)

Внимательно прочитайте конспекты по разделу «Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения»

б) Внимательно прочитайте текст по частям: Основные понятия: идентификация, прослеживаемость, фальсификация; Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия; Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей; выделите главное.

в) Повторите основные понятия: качество, идентификация, прослеживаемость, фальсификация.

г) Составьте контрольные вопросы, которые обязательно должны включать вопросы всей темы «Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения».

д) Прочитайте составленные вопросы.

е) Попытайтесь ответить устно на каждый вопрос.

Норма времени: *2 часа;*

Формат выполненной работы: *составленные контрольные вопросы;*

Критерии оценки: *правильность составления контрольных вопросов, выполнение методических указаний, аккуратность;*

Контроль выполнения: *проверка составления контрольных вопросов, обсуждение на следующем уроке.*

Рекомендуемые источники информации:

Основные источники:

1. Герасимова, Е.Б. , Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
2. Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник. М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2014.
3. Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.
4. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2010.
5. Кошечкина, И.П., Канке, А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник/ И.П. Кошечкина, А.А. Канке. –М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
6. Лихачева, Е.И., Юсова, О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие/ Е.И. Лихачева, О.В. Юсова.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.

3.Требования к нормам оценки результатов выполнения заданий

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов являются:

1.Уровень сформированности общих компетенций (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);

2.Уровень сформированности профессиональных компетенций:

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.

3.Уровень освоения учебного материала;

4.Уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

5.Обоснованность и четкость изложения материала;

6.Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее;

7.Уровень самостоятельности при выполнении самостоятельной работы;

8.Оформление материала в соответствии с требованиями.

Критерии оценки

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
<p>Работа выполнена полностью в срок, студент сумел рассчитать время, при выполнении задания, использовал объем необходимой литературы. Глубоко и полностью овладел содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее</p>	<p>Работа выполнена полностью в срок с небольшими неточностями, студент сумел рассчитать время, при выполнении задания, использовал объем необходимой литературы. Студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные неточности, качественное внешнее оформление, соблюдены требования ГОСТов.</p>	<p>Работа выполнена не полностью в срок, студент не сумел рассчитать время, при выполнении задания использовал объем необходимой литературы. Студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения.</p>	<p>Работа выполнена не полностью, не в срок, студент не сумел рассчитать время, при выполнении заданий допущено много ошибок, не понимает связь формы и содержания. Работа выполнена небрежно.</p>

оформление, соблюдены требования ГОСТов.			
--	--	--	--

Требования к качеству выполнения и оформления самостоятельных внеаудиторных работ представлены в приложениях А, Б, В, Г.

Срок сдачи задания – следующий урок теоретического обучения (по расписанию).

Источники информации

Основные источники:

1. Герасимова, Е.Б., Герасимов, Б.И. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
2. Герасимова, Е.Б., Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
3. Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник. М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2014.
4. Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.
5. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие/ Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2010.
6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина.- М.: Академия, 2010.
7. Коник, Н.В., Павлова Е.А., Киселева И.С. Товароведение и экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие/Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.
8. Кошечкина, И.П., Канке, А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник/ И.П. Кошечкина, А.А. Канке. –М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.
9. Лихачева, Е.И., Юсова, О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие/ Е.И. Лихачева, О.В. Юсова.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2015.
10. Сигов, А.С., Нефедов, В.И., Битюков, В.К. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник/ А.С. Сигов, В.И.Нефедов, В.К. Битюков. – М.:ФОРУМ, 2014.

Дополнительные источники:

- 1.ГОСТ Р 1.0 - 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 2.ГОСТ Р 1.2 - 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 3.ГОСТ Р 1.4 - 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации. Общие положения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 4.ГОСТ Р 1.5 - 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 5.ГОСТ Р 1.8 - 2004 Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 6.ГОСТ Р 1.9 - 2004 Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 7.ГОСТ Р 1.10 - 2004 Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 8.ГОСТ Р 1.12 - 2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. - М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005.
- 9.ГОСТ 1.1 - 2002 Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения. - М.: Стандартиформ, 2003.
- 10.ГОСТ Р 1.3 - 2002 Межгосударственная система стандартизации. Правила и методы принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. - М.: Стандартиформ, 2005.
- 11.ГОСТ Р 8.579-2001 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
12. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения,

изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).

13.ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

14.ГОСТ Р 8.563-96 Государственная система обеспечения измерений. Методика выполнения измерений.

15.ГОСТ 2.114-95 Технические условия (общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию)

16.ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь

17.Николаева М.А. Техническое регулирование и стандартизация./ М.А. Николаева– М.: ОЦПКРТ, 2006.

18.Николаева М.А. Основы метрологии./ М.А.Николаева - М.: ОЦПКРТ, 2006.

19.Николаева, М.А. Оценка и подтверждение соответствия./ М.А.Николаева – М.: ОЦПКРТ, 2006.

20.СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

21. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: Учеб. пособие / Е.В.Литвинова, А.И.Шилов, Л.С.Большакова.- М.: Академия, 2010.

22.ФЗ № 184-ФЗ от 27.12.02 «О техническом регулировании» .

23. ФЗ № 4871-1 от 27.04.93 «Об обеспечении единства измерений».

24.ФЗ №134, от 08.08.2001 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)».

Интернет – ресурсы:

1. <http://pressuha.ru/anons/29786-press-konferenciya-na-temu-aktualnye-voprosy-sanitarno-epidemiologicheskoy-obstanovki-v-rf.html>

Методические указания для работы с контрольными вопросами

1. Прочтите конспект лекций по данной теме самостоятельной работы, а также предложенную литературу, просмотрите интернет-ресурсы;
2. Внимательно прочитайте не менее двух раз весь предложенный материал по самостоятельной работе; прочитайте каждое задание;
3. Выберите материал по данным вопросам из учебников, технологической и справочной литературы.
4. Составляя технологическую схему приготовления блюда, стройте логическую структуру составления схемы с учетом взаимосвязи последовательных операций приготовления блюда.
5. Заполняя таблицу, обращайтесь внимание на то, что конкретно требуется при заполнении таблицы.
6. Отвечая на вопросы, обоснованно и четко излагайте подготовленный ответ.

Методические указания по подготовке электронной презентации

Основной единицей электронной презентации в среде Power Point является *слайд*, или кадр.

В презентации должно быть использовано 12-15 слайдов.

Основные правила подготовки учебной презентации:

1. При создании мультимедийного пособия не следует увлекаться и злоупотреблять внешней стороной презентации, так как это может снизить эффективность презентации в целом.
2. Одним из важных моментов является сохранение единого стиля, унифицированной структуры и формы представления учебного материала на всем уроке. При создании предполагается ограничиться использованием двух или трех шрифтов. Вся презентация должна выполняться в одной цветовой палитре, например на базе одного шаблона, также важно проверить презентацию на удобство её чтения с экрана.
3. Тексты презентации не должны быть большими. Выгоднее использовать сжатый, информационный стиль изложения материала. Нужно будет суметь вместить максимум информации в минимум слов, привлечь и удержать внимание обучаемых.
4. При подготовке мультимедийных презентаций возможно использование ресурсов сети Интернет, современных мультимедийных энциклопедий и электронных учебников.
5. Обязательными *структурными элементами*, как правило, являются:
 - обложка;
 - титульный слайд;
 - оглавление;
 - учебный материал (включая текст, схемы, таблицы, иллюстрации, графики);
 - словарь терминов;

- справочная система по работе с управляющими элементами;
- система контроля знаний;
- информационные ресурсы по теме.

6.Текст в презентации должен быть набран на компьютере 18 кегелем в формате Times New Roman через 1,5 интервал; заголовки 22 кегелем в формате Times New Roman.

Критерии оценивания внешнего вида презентаций студентов

Оценка	5	4	3	2
Дизайн	Дизайн логичен и очевиден. Имеются постоянные элементы дизайна, дизайн подчеркивает содержание. Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается)	Дизайн есть. Имеются постоянные элементы дизайна, дизайн соответствует содержанию. Параметры шрифта подобраны, шрифт читаем	Дизайн случайный. Нет постоянных элементов дизайна, дизайн может не соответствовать содержанию. Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию	Дизайн не ясен. Элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него. Параметры шрифта не подобраны, текст трудночитаем
Графика	Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание	Графика соответствует содержанию	Графика мало соответствует содержанию	Графика не соответствует содержанию
Грамотность	Нет ошибок	Минимальное количество ошибок	Есть ошибки, мешающие восприятию	Много ошибок, делающих материал трудночитаемым

Критерии оценивания выступления с презентацией

Оценка «5» - цели сообщения раскрыты, степень ее достижения высокая; тема соответствует интересам и запросам слушателей;

глубина, доступность, значимость использованной информации высокая; информации донесена до слушателей полно (наличие специальных приемов запоминания, динамичность, живость, эмоциональность)

Оценка «4» - цели сообщения раскрыты, степень ее достижения высокая;

тема соответствует интересам и запросам слушателей; глубина, доступность, значимость использованной информации не достаточно высокая; выступление не эмоциональное

Оценка «3» - цели сообщения раскрыты частично, тема не в полной мере соответствует интересам слушателей, глубина использованной информации не высокая, информация донесена до слушателей неполно.

Оценка «2» - цели сообщения не раскрыты, тема не соответствует интересам слушателей, при защите в аудитории имеются посторонние разговоры.

Методические указания по составлению конспекта

Конспект – сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

2. Выделите главное, составьте план;

3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;

4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.

5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Методические указания по составлению кроссворда

В кроссворде должно быть использовано 20-25 технологических слов и терминов.

Структура кроссворда:

- титульный лист;
- схема кроссворда;
- вопросы;
- правильные ответы.

Правила оформления:

1. Кроссворд может быть написан от руки или набран на компьютере через 1,5 интервал на одной стороне стандартного листа белой бумаги.

2. Необходимо строго соблюдать поля: левое поле 30 мм, нижнее – 20мм, верхнее – 20 мм, правое – 15 мм.

3. Кроссворд может быть сдан как в электронном варианте в формате Excel, так и на бумажных носителях.

При оценке кроссворда будут учитываться грамотность и уровень сложности составленных вопросов.

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень решения кроссворда и правильность ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;

творческого задания Макс. - 10 баллов	- привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (журнальные публикации, интернет-ресурсов и т.д.).
3. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
4. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Конвертация полученных баллов в оценку

- 27 -- 30 баллов – «отлично»;
- 26 – 22 баллов – «хорошо»;
- 21 – 17 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 17 балла – «неудовлетворительно»