

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от
« 29 » Август 2019 г.
№ 11

УТВЕРЖДАЮ
Директор Ф.Г. Исламгалиев



Приказ от « 29 » 2019 г. № 384/1-02

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.17 «Контроль качества продукции
и услуг общественного питания»

2019

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.17 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчики:

Королев А.П., преподаватель 1 квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от « 28 » Июня 20 19 г. № 1

Председатель методической комиссии

Королев А.П.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от « 28 » Июня 20 19 г. № 01

Председатель методического совета

Королев А.П.

Согласовано:

Зам. директора по УР

И.Н.Субботина

« _____ » _____ 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.17 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина ОП.17 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5	<ul style="list-style-type: none">– соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;– распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;– определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS);– определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS);– применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS);– обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS);– соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (WS);– выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (WS).	<ul style="list-style-type: none">– правовой и нормативной базы контроля качества (WS);– методов контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS);– сочетаемости сырья и ингредиентов (WS).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	63
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные работы	-
практические занятия	21
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	21
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Содержание учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Таблица 3

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формирующую способность способствует элемент программы
Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	<p>Содержание</p> <p>1.Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>2.Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.</p>	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
Тема 2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<p>Содержание</p> <p>1.Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).</p> <p>2.Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).</p>	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Написание реферата на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения»</p>	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формирующихся в результате освоения элементов программы
Тема 3 Правовая и нормативная база	<p>Содержание</p> <p>1. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.</p>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Написание реферата на тему: «Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания»</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»</p>	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
Тема 4. Методы контроля качества.	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация методов контроля, признаки классификации, Измерительные методы контроля, Регистрационные методы контроля.</p>	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
Тема 5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	<p>Содержание</p> <p>1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.</p> <p>2.Оформление актов отбора проб, порядок их списания, Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p>	4	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».</p>	4	

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формирующихся у обучающихся по элементам программы
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов. Пищевые вещества.	Содержание 1. Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов, Дефекты полуфабрикатов. Самостоятельная работа Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции».	2	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
	Тема 7 Контроль качества и кулинарных изделий	1	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
Тема 8	Содержание Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды. Практическая работа 1.Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)» 2.Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочными, доготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания, магазинами кулинарии. 3.Результаты испытаний, порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов. 4.Бракерский журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.	10	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
	Содержание Практическая работа 1.Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим показателям: котлеты морковные, котлеты свекольные, котлеты картофельные. 2.Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям. 3.Органолептическая оценка качества первых блюд	11	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
Тема 8	Содержание	2	ОК 01 - ОК 09

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Контроль качества напитков	<p>1. Напитки: понятие. Виды напитков. Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.</p> <p>Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</p>	5	<p>ПК 6.4 ПК 6.5</p> <p>ОК 01 - ОК 09</p> <p>ПК 6.4 ПК 6.5</p>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего максимальной нагрузки		63	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Учебная дисциплина изучается в кабинете «Общепрофессиональных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- технические средства обучения;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ « о техническом регулировании»
2. Федеральный закон от 17.02.1992 (с изменениями и дополнениями) «О защите прав потребителей»
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № ФЗ- 29 « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Федеральный закон от 08,08.2001 № ФЗ-134 « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля (надзора)
5. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон от 30.03.1999 № ФЗ -52 « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1996 № 1036 «правила оказания услуг общественного питания»
8. Приказ Ростехрегулирования от 18.12.2008 № 470-ст « система менеджмента качества. Основные положения и словарь»
9. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
10. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
11. ГОСТ Р 50762- 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий
12. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
13. ГОСТ Р 50763-2008 Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
14. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
15. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
16. Сан П и Н 2.3.2. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
17. СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
18. Н.Д.Габа,Т.В.Жаркова Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – правовую и нормативную базу контроля качества (WS); – методы контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); – сочетаемость сырья и ингредиентов (WS). 	<ul style="list-style-type: none"> • находит и использует необходимую правовую и нормативную базу контроля качества; • использует актуальные методы контроля кулинарных и кондитерских изделий; • грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменного/устного опроса; • тестирования; • самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> –соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; –распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; –определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); –определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); –применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); –обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); –соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (WS); –выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (WS). 	<ul style="list-style-type: none"> • применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; • применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, расчетом цен на готовую продукцию, расчетами прочих доходов и расходов, алгоритм начисления и отражения в учете налога на прибыль. 	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменных/устных ответов; • тестирования и т.д.

