

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



СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «27» 08 2020 г.  
№ 36



УТВЕРЖДАЮ

Директор

*Ю.М.Митько* Ю.М.Митько

Приказ от «13» 08 2020 г. № 220

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 17 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Екатеринбург  
2020

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384)

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

Разработчики:

Королев А.П., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «26» 06 2020г. № \_\_\_\_\_

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «27» 06 2020г. № 32

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н.Субботина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## 1.1. область применения рабочей программы

рабочая программа учебной дисциплины «контроль качества продукции и услуг общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования. При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах профессиональной подготовки, профессиональной переподготовки и повышения квалификации.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный циклобразовательной профессиональной образовательной программы, в вариативную часть.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

<i>знать</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг;</li><li>- назначение, виды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li><li>- понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</li><li>- способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения</li></ul>
<i>уметь</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- работать с нормативно-правовой базой;</li><li>- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</li><li>- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li><li>- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры</li></ul>

по предотвращению фальсификации
---------------------------------

Процесс изучения дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

**Формирование 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 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

**Формирование профессиональных компетенций**

ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
---------	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов из них лабораторно-практические занятия 21 часов; самостоятельной работы обучающегося 21 часа.

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

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов
Тема 1. . Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	Содержание 1.Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания. 2.Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.	4
Тема 2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикато в и готовой продукции.	Содержание 1 Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). 2.Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).	4
	Самостоятельная работа Написание реферата на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения»	4
Тема 3 Правовая и нормативная база	Содержание 1. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	2

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов
	<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
Тема4. Методы контроля качества.	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация методов контроля, признаки классификации, Измерительные методы контроля, Регистрационные методы контроля.</p>	2
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
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».</p>	4
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов. Пищевые вещества.	<p>Содержание</p> <p>1. Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов, Дефекты полуфабрикатов.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Реферат на тему: «Пищевые вещества –влияние на качество кулинарной продукции».</p>	4

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов
Тема 7 Контроль качества и кулинарных изделий	Содержание Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды.	1
	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.Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.	10
	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
Тема 8 Контроль качества напитков	Содержание 1. Напитки: понятие. Виды напитков. Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по	2

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
	основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	
	Самостоятельная работа Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.	5
	Всего максимальной нагрузки	63



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация данной учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий обучающихся, предусмотренных программой учебной дисциплины и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

- оборудованные кабинеты и аудитории;
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

Основные источники:

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.

4. контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

результаты обучения	формы и методы контроля и оценки
<p><i>умения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- работать с нормативно-правовой базой;</li><li>- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</li><li>- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li><li>- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации</li></ul>	<p>текущий контроль: наблюдение, собеседование, тестирование, оценка выполнения заданий практических занятий, самостоятельной работы</p> <p>итоговый контроль: оценка выполнения заданий практических занятий</p>
<p><i>знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг,</li><li>- назначение, виды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания,</li><li>- понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</li><li>- способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения.</li></ul>	<p>текущий контроль: тестирование, опрос, оценка сообщений по результатам самостоятельной работы, оценка выполнения заданий практических занятий, самостоятельной работы</p> <p>итоговый контроль: оценка выполнения заданий практических занятий</p>