

26
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 « 05 » 09 2016 г.
№ 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф. Г. Исламгадиев
Приказ № 14 от « 05 » 09 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 17 «Контроль качества продукции и услуг общественного
питания»
по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

Екатеринбург
2016г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественно питания, *Профессионального стандарта «Руководитель предприятия общественного питания»* 281н от 07.05.2015

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

Разработчик: Королев А.П., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 14
от «05» 09 2016г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина
«05» 09 2016г.

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.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнителном 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 цикловской 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:

знать	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг; - назначение, виды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания; - понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часов из них лабораторно-практические занятия 6 часов; самостоятельной работы обучающегося 68 часов.

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	Уровень усвоения
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	1
Тема 2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Содержание 1. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).	2	1
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»	12	2
Самостоятельная работа	Написание реферата на тему: «Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания»	14	2

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
Тема 3. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	Содержание 1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Самостоятельная работа Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».	2	1
Самостоятельная работа	Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции».	14	2
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.	4	2
Практическая работа		2	3

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
	1. Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим показателям: котлеты морковные, котлеты свекельные, 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 Самостоятельная работа Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.	14	2
	Всего максимальной нагрузки	80	

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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг; - назначение, виды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания; - понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения. 	<p>Текущий контроль: наблюдение, собеседование, тестирование, оценка выполнения заданий практических занятий, самостоятельной работы</p> <p>Итоговый контроль: оценка выполнения заданий практических занятий</p> <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>