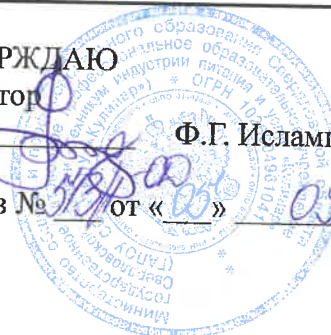


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «03» 09 2016 г.
№ 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор 
Ф.Г. Исламгалиев
Приказ № 58/03 от «03» 09 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ
И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2016 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 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">- 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
<i>уметь</i>	<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 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	Уровень усвоения
<p>Тема 1. . Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.</p>	<p>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.</p>	4	1
<p>Тема 2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>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).</p>	4	1
	<p>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»</p>	4	2
<p>Тема 3 Правовая и нормативная база</p>	<p>Содержание 1. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.</p>	2	1

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
	<p>Самостоятельная работа Написание реферата на тему: «Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания» Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»</p>	4	2
Тема 4. Методы контроля качества.	<p>Содержание 1. Классификация методов контроля, признаки классификации, Измерительные методы контроля, Регистрационные методы контроля.</p>	2	1
Тема 5. Порядок проведения контроля. Испытательные лабораторий.	<p>Содержание 1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб. 2. Оформление актов отбора проб, порядок их списания, Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Самостоятельная работа Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».</p>	4	1
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов. Пищевые вещества.	<p>Содержание 1. Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов, Дефекты полуфабрикатов.</p> <p>Самостоятельная работа Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции».</p>	2	1
		4	2

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
Тема 7 Контроль качества и кулинарных изделий	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 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.	1	1
	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	10	2
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	11	3
		2	1

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень усвоения
	основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.		
	<p>Самостоятельная работа Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</p>	5	2
	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>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>Текущий контроль: наблюдение, собеседование, тестирование, оценка выполнения заданий практических занятий, самостоятельной работы</p> <p>Итоговый контроль: оценка выполнения заданий практических занятий</p>
<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: 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>