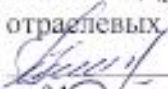


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В.Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УПР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по специальности

19.02.10Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

с. Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Кукушкина Мария Федоровна, преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол №1 от «28» августа 2020 года.

Председатель методического объединения  Р.Ф.Волкова.

Рабочая программа рассмотрена и принята на заседании педсовета.

Заседание Педсовета Протокол № 1 от «31» августа 2020 года.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать теоретические знания в производственной деятельности;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным показателя (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества,
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия.

Техник-технолог 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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.

ПК4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часов;

лабораторно-практические занятия 18;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
практические занятия	13
лабораторные работы	5
Всего:	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> <i>Реферат по заданной тематике</i> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, интернет источников; - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка сообщений и рефератов по заданной тематике.	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
			3	4
1	2			
Раздел 1. Обеспечение качества услуг общественного питания.				
Глава 1. Контроль в общественном питании.	Содержание		1	2
	1. Контроль качества. Основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.	1		
	2. Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.	1		
	3. Принципы проведения государственного контроля. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля. Правовая и нормативная базы контроля качества.	1		
	4. Практическая работа №1. Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания.	1		
Глава 2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.	5-6. Практическая работа №2. Основные понятия в области контроля качества.	2		
	7-8. Практическая работа №3. Основные понятия в области контроля качества продукции, нормативно-правовая база, показатели и методы идентификации.	2		
	Самостоятельная работа			
	Реферат на тему: «Организация производства и обслуживания»	1		
	Реферат на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»	1		
Глава 3. Система контроля качества продукции. Основные объекты и субъекты технического контроля качества.	Доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения»	1		2
	Содержание			
	9. Система контроля качества продукции. Основные объекты и субъекты технического контроля качества.	1		
	10-11. Испытательная лаборатория. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний.	2		
	Самостоятельная работа			
Глава 3. Содержание	Реферат на тему: «Контроль качества на производстве».	1		
	Написание доклада на тему: «Управление качеством»	1		
	Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»	1		
	Содержание			
				2

Методы контроля качества.	12.Классификация показателей качества продукции. 13-14.Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля. Измерительные методы контроля. Экспресс - методы качества. Регистрационные методы контроля.	1 2	
	Практическая работа №15.Проведение бракеража готовой продукции. Блюда и гарниры из тушеных овощей. №16.Изучение правил применения нормативных документов при определении качества продукции №17.Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров. №18. Исследование и оценка качества овощей по органолептическим показателям. 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» Заполнение бракеражного журнала	1 1 1 1	
Глава 4. Правила отбора проб.	Содержание 19.Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля на п.о.п. путем отбора выемок и проб. 20.Виды проб. Правила отбора от партий продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора проб. 21.Порядок отбора проб для лабораторных испытаний. Отбор проб и их передача в испытательную лабораторию. Условий для проведения испытаний.	1 1 1	2
Глава 5 Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Содержание 22.Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения. Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов. 23.Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству сырья и готовой продукции. Группы показателей качества. Дефекты полуфабрикатов. 24.Практическое занятие №8. Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим показателям. 25. Тема: Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд и закусок.	1 1 1	2
Глава 6 Контроль качества полуфабрикатов, ку-	Самостоятельная работа Реферат на тему: «Пищевые вещества - влияние на качество кулинарной продукции». Содержание 26.Производственный контроль. Самоконтроль качества в деятельности производственного коллектива.	1	2

линейных и кондитерских изделий и напитков.	27. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам.	1
	28. Оценка качества полуфабрикатов и изделий из них. Дефекты полуфабрикатов. Контроль качества потребительских свойств кулинарных и кондитерских изделий и полуфабрикатов.	1
	29. Контроль правильности проведения технологического процесса. Организация службы контроля качества продукции. Дефекты готовой продукции.	1
	30. Практическая работа №10. Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)	1
	Лабораторные работы:	1
	31. Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд, закусок.	1
	32. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	1
	Самостоятельная работа.	1
	Обязанности обслуживающего персонала по соблюдению и контролю качества услуг на предприятиях общественного питания	1
	Подготовить доклад на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды»	1
Глава 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	Сообщение на тему «Управление качеством».	1
	Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации».	1
	Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции»	1
	Написание доклада на тему: «Управление качеством»	1
	Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»	1
	Содержание	2
	33. Основные понятия. Идентификация продукции.	1
	Основные показатели. Конечные результаты идентификации.	
	34. Фальсификация товаров и продукции.	1
	Виды фальсификации. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	
Глава 8. Идентификация услуг общественного питания	Лабораторные работы:	2
	35-36. Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе), мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебобулочные изделия, сдобные изделия), сливочного масла химическими методами люминесцентным методом.	
	Содержание	2
	37-38. Виды и назначение услуг общественного питания.	
	39-40. Идентификация услуг общественного питания. Требования к услугам. Критерии услуг по производству и реализации продукции.	2
	41. Практическая работа №11. Отбор проб кулинарной продукции разных видов.	1

	Содержание	1	
	42. Основные понятия. Идентификация услуг предприятий общественного питания различных типов и классов.	1	
	Лабораторные работы: 43. Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)	1	
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды» Сообщение на тему: «Магазины кулинарии» Сообщение на тему: "Органолептическая оценка качества первых блюд", "Органолептическая оценка качества вторых блюд", "Идентификация услуг общественного питания".	5	
	Итоговая аттестация в форме зачета	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральные законы:
 - 1.1. «О защите прав потребителя» / 07 февраля 1992 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1999 г. /
 - 1.2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II. Статьи: 469, 470, 474-477 /1996 г. /
 - 1.3. «О стандартизации» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995 г. /
 - 1.4. «О сертификации продукции и услуг» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1997, 1998 гг. /
2. Нормативные и технологические документы:
 - 2.1. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036. /
 - 2.2. СанПин 2.3.2. 560 – 96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
 - 2.3. ГОСТ Р, 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
 - 2.4. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.
3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.
4. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.
5. Санитарные правила и нормы.Общественное питание.изд-е 2-е 2009год.
6. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Н.Д.Габа. Т.В. Жаркова. 2017 год.

Дополнительные источники:

7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336с.
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.: «Академия», 2016.- 512с.
9. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: «Академия»,2014.-400 с.
- 10.Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий.: «Академия», 2013.- 480 с.
- 11.ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 12.ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
- 13.ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция. Реализуемая населению. Общие технические условия».
- 14.ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
- 15.ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».
16. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
17. ЭБС znanium.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.	- Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов - Проведение измерений при отпуске продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» - ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» - ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» - ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	Устный опрос; Оценка практического задания в ходе практических занятий; Зачет;
ПК4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- Демонстрация знаний по контролю качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания - Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» - ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» - ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» - ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	Устный опрос; Оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия; Контрольная работа; Зачет;
ПК4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания.	- Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг - Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания - Соблюдение алгоритма выявления фальсифицированной продукции в соот-	Устный опрос; Оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия; Оценка выполнения лабораторной работы; контрольная ра-

	в соответствии с ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 59762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»	бота; Зачет
--	---	----------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии - Проявление активности и инициативы в профессиональной деятельности - Стремление к самообразованию в профессиональной деятельности	Оценка выполнения практического задания в ходе практического занятия Зачет
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Оценка выполнения практического задания в ходе практического занятия Зачет
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Оценка выполнения практического задания в ходе практического занятия Зачет
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		Оценка выполнения практического задания в ходе практического занятия; Зачет;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		Устный опрос; Оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия

		ского занятия; Зачет;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		Оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия; Зачет;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		Оценка выполнения практического задания в ходе практического занятия; Зачет;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		Оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия; Зачет;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		Оценка за выполнением практического задания в ходе практического занятия; Зачет;