

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Контроль качества продукции общественного питания

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2016г.**

СОГЛАСОВАНО

Методической комиссией
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1

От «26» 08 2016г.

Председатель [подпись] /Т.М.Ермакова/

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Областной
многопрофильный техникум

[подпись] Н.И.Курницын

«26» 08 2016г.



СОГЛАСОВАНО

Руководитель филиала НОПО
«Вознесенское РАИЦО»

[подпись] /А.Н.Парамонов/



Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Контроль качества продукции общественного питания

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл и относится к общепрофессиональным.

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

Цель дисциплины формирование теоретических и практических знаний о технoхимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции; приобретение умений и навыков в области содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности;

создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции;

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- выработать у студентов логическое мышление;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания

В результате освоения дисциплины студент 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;

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 показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.

владеть:

- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области контроля качества продукции общественного питания;
- базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания;
- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки:

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.

Обучающийся, должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов
Максимальная учебная нагрузка	117
Аудиторные занятия (всего)	78
В том числе:	
Лекции (Л)	40
Практические занятия (ПЗ)	
Лабораторные работы (ЛР)	38
Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)	39
В том числе:	
Самоподготовка	12
Работа с литературой	20
Реферат	7
Форма промежуточной аттестации: экзамен	

2.2 Содержание разделов дисциплины ОП.14 Контроль качества продукции общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2		
Раздел 1. Введение в курс контроля качества продукции общественного питания			
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	Содержание учебного материала		
	Цель, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании», её связь с другими учебными дисциплинами. Основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.	2	1
	Самостоятельная работа -выполнение домашнего задания по разделу. -проработка конспектов	2	3
Тема 1.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание учебного материала		
	Проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг. Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.	2	1
	Лабораторно-практические работы		
	ЛПР№1 Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	2	2
	Самостоятельная работа -выполнение домашнего задания по разделу. -проработка конспектов - Изучение закона РФ «О защите прав потребителей». - Написание реферата на тему: «История сертификации».	5	3
Тема 1.3. Правовая и нормативная база	Содержание учебного материала		
	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.	2	1

	Лабораторно-практические работы		
	ЛПР№2 Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий	2	2
	Самостоятельная работа -выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта - Написание реферата на тему: «Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия».	5	3
Тема 1.4. Методы контроля качества.	Содержание учебного материала		
	Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля.	2 2	1
	Лабораторно-практические работы		
	ЛПР№3 Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. ЛПР№4 Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания	2 2	2
Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории	Содержание учебного материала		
	Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.	2	1
	Лабораторно-практические работы		
	ЛПР№5 Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности..	2	2
Тема 1.6. Управление качеством продукции и услуг.	Содержание учебного материала		
	Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества. Модели для обеспечения качества. Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.	2 2	1

	Лабораторно-практические работы ЛПР№6 Модели для обеспечения качества. Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся -выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта	2	3
Тема 1.7. Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		
	Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов. Особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству мясных полуфабрикатов.	2 2	1
	Лабораторно-практические работы ЛПР№7 Исследование и оценка качества полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся -выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта - сообщение – презентация на тему: «Обмен веществ в организме»	4	3
Тема 1.8. Контроль качества творожных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		
	Особенности контроля качества творожных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству творожных полуфабрикатов.	2	1
	Лабораторно-практические работы обучающихся ЛПР№ 8 Исследование и оценка качества творожных изделий	2\2	2
	Самостоятельная работа -выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта	2	3
Тема 1.9. Исследование готовых	Содержание учебного материала		
	Контроль качества готовых первых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых первых блюд.	2	1

первых блюд.	Лабораторно-практические работы ЛПР№9 Исследование и оценка качества первых блюд	4/4	2
	Самостоятельная работа обучающихся -выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта - сообщение – презентация на тему: «Организация питания в учебных заведениях»	5	3
Тема 1.10. Исследование готовых вторых блюд.	Содержание учебного материала		
	Контроль качества вторых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых вторых блюд.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся -выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта - реферат на тему: «Питание современного человека»	4	3
	Лабораторно-практические работы обучающихся ЛПР№10 Исследование и оценка качества вторых блюд	4/4	2
Тема 1.11. Исследование готовых холодных блюд.	Содержание учебного материала		
	Контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых холодных блюд.	2	1
	Лабораторно-практические работы ЛПР№11 Исследование и оценка качества готовых холодных блюд.	2\2	2
	Самостоятельная работа обучающихся -выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта - реферат на тему: «Модные диеты»	4	3
Тема 1.12. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		
	Особенности контроля качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам. Требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий...	2	1
	Лабораторно-практические работы ЛПР№12 Исследование и оценка качества кулинарных и кондитерских изделий.	2\2	2
	Самостоятельная работа обучающихся выполнение домашнего задания по теме -проработка конспекта	3	3
Тема 1.13.	Содержание учебного материала		

Контроль качества напитков.	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.	2	1
	Лабораторно-практические работы		
	ЛПР№13 Исследование и оценка качества напитков	2\2	2
Тема 1.14. Идентификация услуг общественного питания.	Содержание учебного материала		
	Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.	2	1
Тема 1.15. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	Содержание учебного материала		
	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию	2 2	1
	Лабораторно-практические работы		
	ЛПР№14 Решение ситуационных задач	2/2	2
	ЛПР№15 Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе),	2/2	
	ЛПР№16 Изучение мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебом или мукой, субпродуктами)	2/2	
	ЛПР№17 Изучение сливочного масла химическими методами люминесцентным методом	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся - выполнение домашнего задания по теме - проработка конспекта	3	3
Контрольная работа	2	3	
Всего:	117		

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, лаборатории метрологии и стандартизации.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект стандартов технических условий;
- комплекты посуды.

Оборудование лаборатории

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект стандартов технических условий;
- комплект весоизмерительной техники;
- комплекты мерной посуды;
- приборы для определения влажности, сухих веществ, плотности жидкости, качества клейковины муки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Основная:

2. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибир.:НГТУ, 2014.

Дополнительная:

1. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник [Электронный ресурс] / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2016.
2. Зорин, В. А. Контроль качества продукции и услуг [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2014.
3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие. [Электронный ресурс] / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, сочинений-эссе, составления конспекта нормативно-правовой документации, систематизации учебного материала.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- 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 показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании. <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- 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	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</p> <ul style="list-style-type: none">– тестовый контроль;– экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.– письменная проверка;– защита компьютерной презентации.– защита рефератов

контроля качества; - виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;	
---	--