

**Приложение 4.3.38.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

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

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.12 Контроль качества продукции общественного питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Ардатов, 2017г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Т.М.Ермакова

28 » 08 2017 г

Разработчики:

Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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 показателям (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;
- **1.3.1 Результаты освоения дисциплины:**
- **1.3.1.** 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.
- 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 программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
 лабораторно-практические занятия 40;
 самостоятельной работы обучающегося 34 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)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	18
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	16
<i>Реферат по заданной тематике</i>	18
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	
- подготовка сообщений (компьютерной презентации) по заданной тематике;	
- подготовка сообщений и информации по теме «Правовая и нормативная база» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки)	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Примерный 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
1	2	3	4
Введение	<p>Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании», её связь с другими учебными дисциплинами.</p> <p>Основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Самостоятельная работа студентов: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p>	1	2
Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.		12	
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	<p>Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.</p> <p>Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.</p> <p>Качество. Термины и определения в области качества: качество, свойство продукции, показатель качества продукции, коэффициент весомости и др.</p> <p>Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.</p> <p>Лабораторные работы:</p>	2	2
	Лабораторные работы:		

	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Написание рефератов по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания», «Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания» Подготовить сообщение: «Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.»	4	
Тема 1.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	2	2
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> 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 1.3.	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки	2	2

Правовая и нормативная база	качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.		
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия: Разработка нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	4	
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> 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»	2	
Тема 1.4. Методы контроля качества.	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. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля. Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность	2	2

	использования для различных видов контроля.		
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия: Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества Порядок и правила заполнения бракеражного журнала	4	
	Самостоятельная работа : Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации» Оформление отчёта по лабораторной работе «Исследование степени восприимчивости органов чувств работника (контролёра) санитарно-технологической пищевой лаборатории».	2	

<p>Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории</p>	<p>Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.</p> <p>Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>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.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.</p> <p>Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.</p> <p>Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.</p>	2	2
	<p>Лабораторные работы:</p>		
	<p>Практические занятия:</p> <p>Изучение нормативно-правовой базы качества продукции и услуг общественного питания</p> <p>Определение методов контроля качества продукции и услуг.</p> <p>Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u></p> <p>Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».</p> <p>Сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП»</p>	4	
<p>Тема 1.6.</p>	<p>Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в</p>	2	2

Управление качеством продукции и услуг.	<p>области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.</p> <p>Модели для обеспечения качества. Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Написание доклада на тему: «Управление качеством.»</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»</p>	4	
Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков		8	
Тема 2.1. Контроль качества полуфабрикатов Пищевые вещества.	<p>Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.</p> <p>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.</p>	2	2
	<p>Лабораторные работы: Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Исследование и оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям</p> <p>Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям.</p>	8	
	<p>Практические занятия: Изучения контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим</p>	4	

	(кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Изучение дефектов полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции» Оформление отчёта по лабораторным работам	4	
Тема 2.2. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль качества проведения технологического процесса. Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям	4	2
	Лабораторные работы: Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд, закусок. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	4	
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Подготовить доклад на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды» Оформление отчёта по лабораторным работам	4	
Тема 2.3. 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	
	Лабораторные работы:		
	Практические занятия:		
	Самостоятельная работа: Проработка материалов по конспекту лекций <u>Примерная тематика внеаудиторной</u>	4	

	<u>самостоятельной работы</u> Сообщение «Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков» Реферат на тему: «Напитки: Виды напитков. Требования к качеству напитков» Оформление отчёта по лабораторным работам		
Раздел 3. Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции.		6	
Тема 3.1. Идентификация услуг общественного питания.	Идентификация: понятие. 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.	4	2
	Лабораторные работы: Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)	2	
	Практические занятия: Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной кулинарной продукции. Анализ, способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания.	6	
	Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Оформление отчёта по лабораторным работам Сообщение на тему: «Магазины кулинарии»	4	
Тема 3.2. Идентификация и	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.	2	2

фальсификация сырья и продукции.	<p>Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.</p> <p>Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.</p>		
	<p>Лабораторные работы:</p> <p>Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чая, кофе), мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебом или мукой, субпродуктами), сливочного масла химическими методами люминесцентным методом</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u></p> <p>Оформление отчёта по лабораторным работам.</p> <p>Подготовка к контрольной работе</p>	2	
	<p>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</p>		
	<p>Всего</p>	102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экологическим основам природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор..

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании : лабораторный практикум / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Л. А. Цопкало, И. В. Мацейчик]. - Новосибирск, 2013. - 83 с.

-Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548142>

Дополнительные источники:

1.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7.Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>.

Федеральные законы:

«О защите прав потребителя» / 07 февраля 1992 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1999 г. /

Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II. Статьи: 469, 470, 474-477 /1996 г. «О стандартизации» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995 г. /

«О сертификации продукции и услуг» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1997, 1998 гг. /

Нормативные и технологические документы:

ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция. Реализуемая населению. Общие технические условия».

ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

ГОСТ Р. 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Освоенные умения: применять простейшие измерительные методы при контроле качества готовой продукции. отбирать пробы полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, оформлять акты отбора, проводить лабораторный анализ. организовывать и проводить контроль качества продукции и услуг. определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов; осуществлять контроль качества полуфабрикатов на разных стадиях технологического цикла; распознавать дефекты и устанавливать причины их возникновения. проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса; идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию; устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании; выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов. применять способы обнаружения фальсификации.</p> <p>ЗНАНИЯ: Основные понятия, виды контроля, их назначение, характеристику, организацию контроля Основные термины, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативные документы, их устанавливающие Правовые и нормативные документы, устанавливающие критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в системе общественного питания Основные понятия, разновидности, назначение, достоинства и недостатки органолептических и измерительных методов анализа Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб, обеспечение их сохранности; Требования к испытательным лабораториям и нормативные документы, их устанавливающие, порядок оформления результатов испытаний основные понятия, нормативные и правовые основы в области управления качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания измерительные методы контроля качества полуфабрикатов;</p>	<p>Оценка работы на лабораторно-практических занятиях.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения домашнего задания.</p> <p>Оценка рефератов, докладов.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>требования к качеству полуфабрикатов; показатели кулинарно технологических свойств полуфабрикатов требования к качеству холодных и горячих напитков; показатели качества холодных и горячих напитков; проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса; идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию; устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании; выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов. Основные понятия, назначение, виды идентификации, фальсификации, дефектов, средств и способов обнаружения фальсификации, последствия и ответственность за фальсификацию.</p>	
--	--