


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Зам директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 11 » 06 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 12 Контроль качества услуг и продукции общественного питания.

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

Нижнекамск, 2020

Рабочая программа ОП. 12 Контроль качества услуг и продукции общественного питания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиций России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Примерной программы учебной дисциплины ОП. 12 Контроль качества услуг и продукции общественного питания основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»


Разработчики:

Нуруллина Чулпан Фикусовна - мастер производственного обучения 1 квалификационной категории, преподаватель специальных дисциплин.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК


(подпись)


Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2020 г.

Содержание

	стр.
1 Паспорт рабочей программы	4
2 Структура и содержание дисциплины	6
3 Условия реализации рабочей программы	9
4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 «Контроль качества продукции и услуг»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины введена за счет вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки специалистов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

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

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

- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре соблюдение установленных режимов технологических процессов;
- проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готово продукции

знать:

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб и проведение контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и методы предупреждения.

В процессе освоения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции (ОК, ПК):

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.3 Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки - **34** часов:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – **32** часа т.ч.:

- теория – **14** часов;

- лабораторно-практические занятия – **18** часов;

- самостоятельной работы – **2** часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	34
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе:	
теоретические занятия	13
лабораторно- практические занятия	18
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые Ок и ПК
1	2	3	4	5
ОП. 12 Контроль качества услуг и продукции общественного питания		32		ОК 1-11, ПК 6.2, ПК 6.4, ПК 6.5
Тема № 1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	Предмет, цели, задачи, межпредметные связи дисциплины. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг. Концепция здорового питания.	2	2	
Тема №2 Основные понятия, назначения, виды контроля качества.	Основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов контроля, критерии выбора в предприятиях общественного питания.	2	2	
Тема № 3 Органолептический метод контроля качества.	Понятие, разновидности. Физико-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля.	2	2	
Тема № 4 Измерительный метод контроля.	Понятие, назначение, критерии выбора. Характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в ПОП.	2	2	
Тема № 5 Фальсификация сырья и продукции. Идентификация сырья и продукции.	Фальсификация: виды средства способы обнаружения последствия для ПОП и потребителей. Идентификация продукции: ассортиментная, качественная, количественная, партионная; из назначение, характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.	2	2	
Тема № 6 Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания	Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.	2	2	

Тема № 7 Правила отбора проб	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.	1	2	
Контрольная работа		1	3	
Лабораторно-практическое занятие № 1	Отбор проб кулинарной или кондитерской продукции разных видов. Оформление отбора.	2	2	
Лабораторно-практическое занятие № 2	Заполнение бракеражного журнала.	2	2	
Лабораторно-практическое занятие № 3	Определение качества овощных полуфабрикатов.	2		
Лабораторно-практическое занятие № 4	Органолептическая оценка качества первых и вторых горячих блюд.	2	2	
Лабораторно-практическое занятие № 5	Оценка качества напитков (горячих и холодных) по органолептическим и физико-химическим показателям	2	2	
Лабораторно-практическое занятие № 6	Ознакомление с основными дефектами полуфабрикатов и готовых блюд, их распознавание, установление причин возникновения и способы устранения.	2	2	
Лабораторно-практическое занятие № 7	Обнаружения фальсификации сливочного масла	2	2	
Лабораторно-практическое занятие № 8	Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков	2	2	
Дифференцированный зачет	Зачетная работа в виде письменного ответа на теоретические вопросы	2	3	
Тематика самостоятельных работ		2 ч		
Самостоятельная работа № 1	Ознакомиться с федеральными законами «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	1	3	
Самостоятельная работа № 2	Ознакомление с федеральным законом о «О защите прав потребителя».	1	3	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет:

Специальных дисциплин для кулинарного и кондитерского производств– кабинет контроля качества продукции и услуг, оснащенный оборудованием: д

- комплект ученической мебели на 25 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска – 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
- комплект слайдов и презентаций.

Лаборатория:

Учебная кухня, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2020. – 576 с.
2. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие СПО.- М: Дашков и К, 2008
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник СПО.- М: Академия, 2013

4 . Контроль и оценка результатов освоения Учебной дисциплины ОП.12 Контроль качества продукции и услуг

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; –правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ПК.6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	-адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; -правильность составления должностной инструкции повара; -соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; -адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;	- практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе.
ПК. 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	-точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; -адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; -адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; -соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;	Промежуточная аттестация: Выполнение задания Дифференцированного зачета.

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.

Контроль и оценка результатов освоения ОК:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в	Интерпретация результатов

задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; 	наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы -наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных,
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии. Дифференцированный зачет по завершению ОП
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	

<p>ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий. 	
--	--	--

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения		
<p>Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</p>	<p>- умеет определять качество сырья, полуфабрикатов, готового продукта органолептическим методом.</p>	<p>Оценка практической работы № 2, № 4, № 8</p>
<p>Определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре соблюдение установленных режимов технологических процессов;</p>	<p>- умеет применять измерительный метод контроля качества;</p> <p>- может использовать регистрационный метод контроля качества.</p>	<p>Оценка практической работы № 3</p>
<p>Проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готово продукции</p>	<p>- умеет определить качество продукта по физико -химическим свойствам;</p>	<p>Оценка практической работы № 6, №7 Проверка и оценка самостоятельных работ № 1, №2</p>
знания:		
<p>Основные понятия, термины и определения в области контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов;</p>	<p>- знает профессиональные термины;</p> <p>- владеет навыками определения качества продукта различными методами.</p>	<p>Устный опрос: вопрос №1-5. Оценка практической работы №5, № 6</p>
<p>Методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу</p>	<p>- знает виды контроля качества;</p> <p>-формулирует назначение и требования к испытательным лабораториям;</p> <p>-знает основные требования к персоналу испытательных</p>	<p>Проверка и оценка самостоятельных работ № 1, № 2</p>

	лабораторий.	
Правила отбора проб и проведение контроля качества;	- знает правила отбора проб кулинарной продукции; - может проводить органолептический методом контроль качества продукции.	Проверка и оценка самостоятельных работ №1 №2
Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружение и методы предупреждения.	- знает основные признаки фальсификации продукции; - может определять фальсифицированный продукт физическим и химическим методами.	Оценка практической работы № 6, №7. Проверка и оценка самостоятельных работ № 2