

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

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

«31» 04 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 04 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.13 Контроль качества услуг и продукции общественного питания

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

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

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины **ОП.13 Контроль качества услуг и продукции общественного питания** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Нуруллина Чулпан Фикусовна – мастер производственного обучения, 1 квалификационной категории, преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	7
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 «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 **19.02.10 Технология продукции общественного питания** 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.

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

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг»

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 компетенции (ОК):

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 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.4 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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки на обучающегося - **48** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;

в том числе практических занятий – **18** часов;

самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретические занятия	14
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2ч. за счет часов по ПР

3. Тематический план и содержание дисциплины

ОП. 13 Контроль качества услуг и продукции общественного питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
4 курс, 7 семестр			
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.	1	2
	Концепция здорового питания.	1	2
Тема №2 Основные понятия, назначения, виды контроля качества.	Основные понятия, классификация, назначение контроля качества продукции и услуг. Характеристика отдельных видов контроля, критерии выбора в предприятиях общественного питания.	1	2
		1	2
Тема № 3 Органолептический метод контроля качества.	Понятие, разновидности. Физико-психологические основы органолептической оценки основных показателей.	1	2
	Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля.	1	2
Тема № 4 Измерительный метод контроля.	Понятие, назначение, критерии выбора. Характеристика основных измерительных методов.	1	2
	Экспресс-методы контроля качества, применяемые в ПОП.	1	2
Тема № 5 Фальсификация сырья и продукции. Идентификация сырья и продукции.	Фальсификация: ассортиментная, качественная, количественная, информационная, смешанная; виды средства способы обнаружения последствия для ПОП и потребителей.	1	2
	Идентификация продукции: их назначения, характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.	1	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.	1	2
	Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.	1	2
Тема № 7 Правила отбора проб	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб.	1	2
	Оформление актов отбора проб, порядок их списания.	1	2
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
Тематика самостоятельных работ		16 ч	
Самостоятельная работа № 1	Ознакомление с правовой и нормативной базой контроля качества.	2	3
Самостоятельная работа № 2	Ознакомиться с федеральными законами «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	2	3
Самостоятельная работа № 3	Подготовить доклад на тему: «Недостатки органолептического контроля»	2	
Самостоятельная работа № 4	Подготовить доклад на тему «Разновидности измерительного метода контроля»	2	3
Самостоятельная работа № 5	Оформить по образцу книгу отзывов и предложений (жалоб)	2	3
Самостоятельная работа № 6	Подготовить реферат на тему: «Методы контроля качества»	2	3
Самостоятельная работа № 7	Посещение торговых предприятий и предприятий общественного питания с целью обнаружения фальсифицированных продуктов. Составить отчет об посещении.	2	3
Самостоятельная работа № 8	Ознакомление с федеральным законом о «О защите прав потребителя».	2	3
Дифференцированный зачет		2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Контроль качества продукции и услуг

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете микробиологии, санитарии и гигиены, в Лаборатории: учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета:

- электронные образовательные ресурсы;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающего;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования;

Технические средства обучения:

- компьютер,
- интерактивная доска,
- мультимедийный проектор;
- принтер;
- сканер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

Дополнительная литература:

1. Рождественская Л.Н., Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, 2018г.
2. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 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 обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения		
Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;	- умеет определять качество сырья, полуфабрикатов, готового продукта органолептическим методом.	Оценка практической работы № 2, № 4, № 8
Определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре соблюдение установленных режимов технологических процессов;	- умеет применять измерительный метод контроля качества; - может использовать регистрационный метод контроля качества.	Оценка практической работы № 3
Проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готово продукции	- умеет определить качество продукта по физико-химическим свойствам;	Оценка практической работы № 6, №7 Проверка и оценка самостоятельных работ № 1, №2
знания:		
Основные понятия, термины и определения в области контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов;	- знает профессиональные термины; - владеет навыками определения качества продукта различными методами.	Устный опрос: вопрос №1-5. Оценка практической работы №5, № 6
Методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу	- знает виды контроля качества; - формулирует назначение и требования к испытательным лабораториям; - знает основные требования к персоналу испытательных лабораторий.	Проверка и оценка самостоятельных работ № 1, № 2
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
--	---	---

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: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе.
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;	Промежуточная аттестация: Выполнение задания Дифференцированного зачета.
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;	

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 задач профессиональной	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	Интерпретация результатов наблюдений за

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</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; 	<p>деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы -наблюдение за освоением способов познавательной и практической деятельности в процессе учебной деятельности; участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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; 	<p>Дифференцированный зачет по завершению ОП</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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 патриотическую позицию, демонстрировать поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей гражданско-осознанное</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. 	
--	--	--