

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

Т.Н. Таймуллина
«10» 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А. Граф
«27» 06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.11 Контроль качества продукции
и услуг общественного питания»**

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 06 2020 г.

Председатель ПЦК Х.М. Хайбуллова

Х.М. Хайбуллова

Нурлат

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования, по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: Файзуллина М.Я. преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности **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 Технология продукции и организация общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

вариативная часть общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. .

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;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -68часов;

лабораторно-практические занятия -18;

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:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме	дифзачета

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
1	2	3	4
Введение	Цели, 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	2
Раздел I. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.		14	
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания», «Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания»	4	3
Тема 1.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»; Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения»	4	3
Тема 1.3. Правовая и	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного	2	2

нормативная база	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.		
	Самостоятельная работа: 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.	2	2
	Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля. Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации»	2	
Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории	Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя). Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.	2	2

	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП»	4	
Тема 1.6. Управление качеством продукции и услуг.	Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.	2	2
	Самостоятельная работа: Написание доклада на тему: «Управление качеством». Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»	4	3
Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков		20	
Тема 2.1. Контроль качества полуфабрикатов Пищевые вещества.	Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.	2	2
	Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.	2	
	Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.	2	
	Требования к качеству полуфабрикатов.	2	
	Практические работы: Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	4	3
	Практические работы: Исследование и оценка качества рыбных, натуральных мясных полуфабрикатов, мясных рубленых полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	4	
	Самостоятельная работа: Доклад на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции» Оформление отчёта по практическим работам.	4	3

Тема 2.2. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды.	2	2
	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).	2	
	Практические работы: Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд, закусок. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	4	3
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды» Оформление отчёта по практической работе	4	3
Тема 2.3. Контроль качества напитков.	Напитки: понятие. Виды напитков.	1	2
	Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков.	2	
	Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	2	
	Самостоятельная работа: Сообщение «Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков» Доклад на тему: «Напитки: Виды напитков. Требования к качеству напитков»	4	3
Раздел 3. Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции.		12	
Тема 3.1. Идентификация услуг общественного питания.	Идентификация: понятие. Услуги общественного питания: виды, назначение.	1	2
	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
	Практические работы:	4	3

	Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)		
	Самостоятельная работа: Оформление отчёта по практической работе. Подготовить сообщение на тему: «Магазины кулинарии»	4	
Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.	2	2
	Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	
	Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.	2	
	Практические работы: Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чая, кофе), мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебом или мукой, субпродуктами), сливочного масла химическими методами люминесцентным методом	6	3
	Самостоятельная работа: Оформление отчёта по практической работе. Подготовка к контрольной работе, зачету.	4	3
	Контрольная работа по пройденному курсу «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания	2	2
	Итог в форме зачета	2	2
ИТОГО	Аудиторные – 68\ практические – 18\ самостоятельные - 34		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экологии;

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
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень 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. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтожения / Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. №1263. / См. приложение 6 учебника / 6 /.
- 2.4. ГОСТ Р. 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 2.5. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.
3. Ловачева Г. Н. , Мглинец А. И. , Успенская Н. Р. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2017, 239 с.
4. Николаева М. А. , Лычников Д. С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2017, 106 с.

Дополнительные источники:

5. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. – М.:Норма, 2017. – с. 30–33, 135-151.
6. Николаева М. А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2018. – с. 59-97, 272-276 – приложение 6.
7. Справочник технолога общественного питания. – М.: «Колос», 2019.
8. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М., 2017.
9. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. – М.: «Брандес», 2018.

10. ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
12. ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция. Реализуемая населению. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
14. ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».
15. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
16. Сборник технологических нормативов. // Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Роскомторг 2018-616 с.
17. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2018.- 295 с.

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 style="text-align: center;">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p style="text-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</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>Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб, обеспечение их сохранности;</p> <p>Требования к испытательным лабораториям и нормативные документы, их устанавливающие, порядок оформления результатов испытаний</p> <p>основные понятия, нормативные и правовые основы в области управления качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания</p> <p>измерительные методы контроля качества полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству полуфабрикатов;</p> <p>показатели кулинарно технологических свойств полуфабрикатов</p> <p>требования к качеству холодных и горячих напитков;</p> <p>показатели качества холодных и горячих напитков;</p> <p>проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса;</p> <p>идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию;</p> <p>устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании;</p> <p>выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов.</p> <p>Основные понятия, назначение, виды идентификации, фальсификации, дефектов, средств и способов обнаружения фальсификации, последствия и ответственность за фальсификацию.</p>	
---	--

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью
13.01.2013 листов

Секретарь районной
части участков Т.С. Гребенкова



