

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Организация-разработчик: ЧУПО «Костромской технологический техникум»
Разработчик: Соколова О.В., преподаватель

РАССМОТРЕНО

ЦМК общеобразовательных
и технологических дисциплин

Протокол № ____

«__» _____ 201_ г.

Председатель _____ О.В. Соколова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

_____ М.В. Егорова

«__» _____ 201_ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке технолога.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональная дисциплина в составе профессионального цикла.

1.3. 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 по разным стадиям 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 готовой продукции.

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

- основные понятия и определения в области контроля качества;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;
- методы контроля качества, назначения испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации и идентификации сырья и готовой продукции, услуг, способы обнаружения и меры предупреждения.

ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа; самостоятельной работы обучающегося – 22 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)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
рефераты	2
решение задач	2
решение профессиональных ситуаций	6
изучение нормативно – законодательной базы	2
оформление отчётов по практическим и лабораторным работам	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Тема 1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание учебного материала	6	
	1 Контроль качества: основные понятия. Правовая и нормативная база контроля качества. Качество продукции, требования к качеству, свойства и показатели	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	1 Сообщение на тему: «Организация внутрифирменного контроля качества продукции и услуг общественного питания» (на примере предприятия, выбранного студентом) 2 Доклад на тему: «Экологическая безопасность продукции»		
Тема 2. Методы контроля качества	Содержание учебного материала	9	
	1 Классификация методов контроля. Экспресс - методы качества, применяемые в предприятиях общественного питания	2	1
	Практические занятия	4	3
	№ 1..Определение массовой доли сухих веществ методом высушивания №2. Определение влажности методом высушивания		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	3
	1 Сделать конспект на тему: «Книга отзывов и предложений, назначение, использование для целей контроля. Правила заполнения бракеражного журнала»		
Тема 3. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1 Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.	2	1
	Практические занятия	2	3
	№ 3 Отбор проб кулинарной или кондитерской продукции разных видов. Оформление отбора		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	1 Составить схему организации контроля качества на предприятиях общественного питания		
Тема 4. Фальсификация сырья и продукции общественного питания	Содержание учебного материала	11	
	1 Фальсификация продукции. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицируемой продукции. Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы их устранения	2	1
	Практические занятия	6	3
	№ 4 Изучение способов обнаружения фальсификационных горячих напитков (чая, кофе) № 5 Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом или мукой № 6 Решение ситуационных задач по фальсификации продукции общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	3
	1 Подготовить конспект по теме: «История фальсификации». 2Выполнить доклад на тему: «Фальсификация продукции» (на примере группы товаров, по выбору студента)		
Тема 5. Идентификация услуг общественного питания	Содержание учебного материала	9	
	1 Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия	2	1

	Практические занятия	4	3
	№ 7 Решение ситуационных задач по идентификации продукции общественного питания		
	№ 8 Решение ситуационных задач по идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	3
	1 Идентификация услуг на предприятиях общественного питания (на примере предприятия, выбранного студентами)		
	2 Выполнить доклад на тему: «Идентификация продукции» (на примере группы товаров, по выбору студента)		
Тема 6. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	5	
	1 Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Формы документов.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся	3	3
	1 Составить конспект на тему: «Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий по контролю качества» 2 Подготовить конспект на тему «Работа испытательной лаборатории по контролю качества в городе Костроме»		
Тема 7. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Содержание учебного материала	20	
	1 Контроль правильности проведения технологического процесса. Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции	2	1
	Практические занятия	14	3
	№ 9 Оценка качества котлетной массы или котлет по органолептическим и физико-химическим показателям		
	№ 10 Определение качества овощных полуфабрикатов		
	№ 11 Оценка качества первых, вторых, холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).		
	№ 12 Оценка качества сладких блюд и /или кондитерских изделий		
№ 13 Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) по органолептическим и физико-химическим показателям			
№ 14 Ознакомление с основными дефектами полуфабрикатов их распознавание, установление причин возникновения и способов их устранения			
№ 15 Ознакомление с основными дефектами готовой продукции их распознавание, установление причин возникновения и способов их устранения			
Самостоятельная работа обучающихся	4	3	
1 Подготовка отчётов по практическим работам			
Всего:		66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории химии.

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- мультимедиа;
- компьютеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габа Н. Д., Жаркова Т. В. Контроль качества продукции и услуг Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 организация обслуживания в общественном питании М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016.
3. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Издательский Дом «Дашков и К^о», 2010.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. (последняя редакция)
2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
3. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
4. ГОСТ Р - 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями

6. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Интернет-ресурсы:

1. <https://refdb.ru/look/2187608-pall.html> /Контроль качества продукции и услуг общественного питания/
2. <https://www.twirpx.com/file/1615893/> Рождественская Л.Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/
3. <http://ru.b-ok.org/book/3057972/fd80d8> Справочник технолога общественного питания

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании по разным стадиям технологического процесса	Тестирование
- определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов	Экспертная оценка на практическом занятии
- проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Экспертная оценка на практическом занятии
Знания:	
- основных понятий и определений в области контроля качества	Устный опрос
- требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов	Тестирование
- методов контроля качества, назначения испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу	Тестирование
- правил отбора проб и проведения контроля качества	Письменный опрос
- виды фальсификации и идентификации сырья и готовой продукции, услуг, способы обнаружения и меры предупреждения.	Письменный опрос