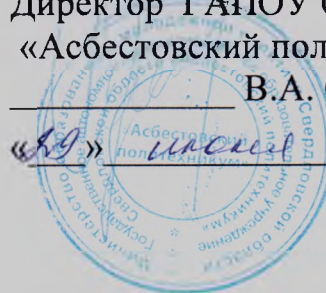


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров
_____ 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

для профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, включена в учебный план в общепрофессиональный учебный цикл и является вариативной составляющей, разработана в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

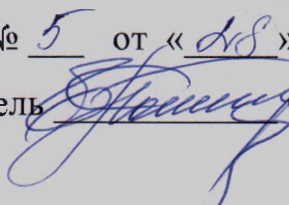
Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Луковкина И.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

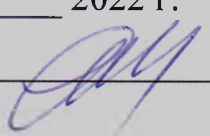
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 5 от «28» июня 2022 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«29» июня 2022 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.3 - 1.4 ПК 2.5 - 2.8 ПК 3.3 - 3.6 ПК 4.2 - 4.5 ПК 5.3 - 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10	- соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; - определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); - определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); - соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (WS); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (WS)	- правовой и нормативной базы контроля качества (WS); - методов контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); - сочетаемости сырья и ингредиентов (WS).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	66
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
Консультация	2
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Стандарты, регламентирующие качество услуг	Содержание учебного материала		ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5 ОК 01 - 02; ОК 06; ОК 08 - 10
	1. Виды стандартов	2	
	2. Категории стандартов	2	
	3. Методы контроля	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Составление схемы «Виды стандартов»	2	
Тема 1.2. Основопологающие стандарты на услуги	Содержание учебного материала		ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 06; ОК 08 - 10
	1. Услуги предприятий общественного питания, их классификация	1	
	2. Виды нормативных документов	2	
	3. Требования к качеству услуг	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей и исполнителей в сфере оказания услуг общественного питания	2	

		Практическое занятие № 3. Анализ нормативных документов, регламентирующих качество услуг и требования безопасности	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Самостоятельная работа № 1. Составить опорный конспект: «Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг»	1	
Раздел 2. Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания				
Тема 2.1. Контроль качества и нормативно-правовая база	Содержание учебного материала			
	1	Основные понятия контроля качества	2	ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК04; ОК 06 - 10
	2	Классификация, назначение и краткая характеристика	1	
	3	Правовая и нормативная база контроля качества	1	
	Тематика практических занятий			
		Практическое занятие № 4. Составление таблицы - схемы условий хранения и сроков годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Самостоятельная работа № 2. Подготовить реферат на тему: «Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля»	1	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.2. Правила отбора проб	1.	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний	1	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК04;
	2.	Отбор проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий	1	
	3.	Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора	1	
	Тематика практических занятий			
		Практическое занятие № 5. Отбор проб сырья (мясного,	2	

		рыбного, молочного) для проведения физико-химических испытаний. Оформление акта отбора проб		ОК 06 - 10
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Самостоятельная работа № 3. Подготовить презентацию на тему: «Виды проб»	1	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.3 Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	1.	Виды продукции производственного назначения	1	ПК 1.3 - 1.4;
	2.	Виды продукции потребительского назначения	1	ПК 2.5 - 2.8;
	3	Производственный контроль, понятие, назначение	1	ПК 3.3 - 3.6;
	4	Порядок проведения производственного контроля	1	ПК 4.2 - 4.5;
	Тематика практических занятий			ПК 5.3 - 5.5;
		Практическое занятие № 6. Составление маркировочных ярлыков на продукцию общественного питания	2	ОК 01 - 02; ОК04; ОК 06 - 10
	Содержание учебного материала			
Тема 2.4 Органолептические методы контроля	1.	Понятие органолептики, разновидности, условия проведения	1	ПК 1.3 - 1.4;
	2.	Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий	1	ПК 2.5 - 2.8;
	3	Дефекты кулинарной продукции	1	ПК 3.3 - 3.6;
	Тематика практических занятий			ПК 4.2 - 4.5;
		Практическое занятие № 7-8. Определение органолептических показателей качества кулинарных изделий	4	ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК04; ОК 06 - 10
		Практическое занятие № 9. Определение органолептических показателей качества хлебобулочных изделий	2	
		Практическое занятие № 10. Определение органолептических показателей, холодных и горячих десертов	2	

		Практическое занятие № 11. Определение качества кондитерских изделий	2	
		Практическое занятие № 12-13. Определение органолептических показателей холодных и горячих напитков	3	
		Самостоятельная работа обучающихся		
		Самостоятельная работа № 4. Составить таблицу: «Органолептические свойства готовых кулинарных и кондитерских изделий (внешний вид, вкус, запах, консистенция)»	1	
		Самостоятельная работа № 5. Составить опорный конспект: «Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения»		
Раздел 3. Идентификация и фальсификация продукции общественного питания				
	Содержание учебного материала			
Тема 3.1 Показатели и методы идентификации продукции	1.	Виды идентификации, назначение и краткая характеристика	1	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК04; ОК 06 - 09
	2.	Методы идентификации		
	3.	Показатели и конечный результат идентификации продукции	1	
	Тематика практических занятий			
		Практическое занятие № 14-15 Идентификация кулинарной продукции.	3	
		Практическое занятие № 16-17. Идентификация хлебобулочных, кондитерских изделий	4	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Самостоятельная работа № 6. Составить таблицу: «Идентификация экзотических плодов и овощей»	1	

Тема 3.2 Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения	Содержание учебного материала			
	1.	Виды фальсификации	1	ПК 1.3 - 1.4;
	2.	Средства, способы обнаружения	1	ПК 2.5 - 2.8;
	3	Меры предупреждения	1	ПК 3.3 - 3.6;
	Тематика практических занятий			ПК 4.2 - 4.5;
		Практическое занятие № 18. Распознавание различных способов фальсификации сырья	2	ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 04
	1.	Консультация	2	
Промежуточная аттестация – диф.зачет			2	
Всего:				72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: стол письменный - 15, стул стандарт - 31, доска ученическая - 1, шкаф - 4, моноблок - 1, доска интерактивная - 1, проектор - 1.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ

2. Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

3. Постановление от 15 августа 1997г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»

4. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.4 3590 Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3.2.2. Электронные издания

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - <i>правовой и нормативной базы контроля качества;</i> - <i>методов контроля кулинарных и кондитерских изделий;</i> - <i>сочетаемости сырья и ингредиентов (ФК);</i> - <i>способов обнаружения фальсификации (ФК).</i>	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по контролю качества; - владеет профессиональной терминологией; - грамотно излагает (устно и письменно) теоретический материал	Текущий контроль: - устного собеседования; - письменного тестирования; - контрольной работы; - видов самостоятельной работы. Промежуточный контроль: дифференцированный зачет
Умения: - <i>соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;</i> - <i>распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;</i> - <i>определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата;</i> - <i>определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;</i> - <i>применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта);</i> - <i>обосновать свое мнение о не качестве товара и отказаться от такого товара;</i> - <i>соблюдать правила</i>	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении практических работ; - применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с получением выводов о качестве продукции; - соблюдает требования инструкций, регламентов	Текущий контроль: - экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-14; - видов самостоятельной работы. Промежуточный контроль: дифференцированный зачет

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<i>компилирования сырья и ингредиентов (ФК); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК).</i>		

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта экспертная оценка выполнения практических занятий №1-12 Промежуточный контроль: Предусмотренная форма диф. зачет

правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания.		
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: —организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; — определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; — подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-12 Промежуточный контроль: Предусмотренная форма диф. зачет

учётom правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		
---	--	--

