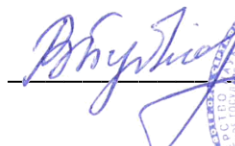
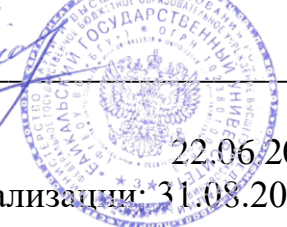


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Байкальский государственный университет

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
д.э.н., доцент Бубнов В. А.



22.06.2020г.
Дата актуализации: 31.08.2020г.

Рабочая программа

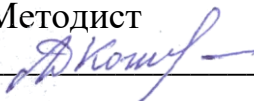
Дисциплина Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Базовая подготовка

Иркутск, 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины Контроль качества продукции и услуг общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Согласовано:

Методист

 А.Д. Кожевникова

Разработал преподаватель
О.В.Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

название дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина вариативной части профессионального цикла.

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

Целью изучения дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является освоение студентами теоретических знаний о назначении контроля; требованиях к качеству, методах контроля, правилах отбора проб, фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выявление причин возникновения дефектов и способов предупреждения; идентификации услуг, испытательных лабораторий, контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, а также приобретение умений и навыков по оценке качества блюд, кондитерских изделий, напитков, полуфабрикатов на лабораторно-практических занятиях. Эти знания позволяют специалистам самостоятельно определять качество сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания.

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

проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса; определять по прямым и косвенным признакам соответствия рецептуре, соблюдения установленных режимов технологических процессов; проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия, термины 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 сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины (заочное обучение) если ведете на заочном

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часа;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (очное отделение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
лабораторные работы	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
в том числе: план-конспект	8
оформление структурной схемы	6
оформление нормативной документации	6
проведение анализа и оформление актов	6
<i>Итоговая аттестация в форме - экзамена</i>	

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	62
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	78
в том числе:	
план-конспект	20
оформление структурной схемы	12
оформление нормативной документации	12
проведение анализа и оформление актов	12
анализ конкретной ситуации	12
мультимедийная презентация	10
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>экзамен</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	Предмет, цели, задачи, межпредметные связи дисциплины. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Принципы проведения государственного контроля.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
	Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля. Ответственность инспекторов, осуществляющих государственный контроль. Организации, уполномоченные на проведение государственного контроля.	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
	Правовая и нормативная база контроля качества. Федеральные законы: «О защите прав потребителя», Гражданский кодекс, ч. II, «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	ОК 1-ОК9 ПК 1.1-ПК 6.5
Тема 2. 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	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5
Тема 3. Правила отбора проб	Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная (разовая), объединенная (средняя). Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.	2	ОК 1-ОК9 ПК 6.1-ПК6.5

	<p>Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытаний.</p>	2	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
Тема 4. Методы контроля качества	<p>Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзыва и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p>	2	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Тема 5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырье, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).</p> <p>Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. Требования к качеству продукции потребительского: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, биологическая эффективность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).</p> <p>Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы, их устанавливающие. Группа показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.</p>	2	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	<p>Производственный контроль продукции и услуг в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Порядок проведения.</p> <p>Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.</p>	2	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	<p>Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль правильности проведения технологического процесса.</p>	2	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

	Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	2	
	Лабораторные работы 1. Оценка качества котлетной массы или котлет по органолептическим и физико-химическим показателям (массовая доля влаги и хлеба). Проверка средней массы котлет. 2. Определение качества овощных полуфабрикатов. 3. Органолептическая оценка качества первых или вторых, или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя). 4. Органолептическая оценка качества сладких блюд или кондитерских изделий. 5. Оценка качества напитков по органолептическим и физико-химическим показателям. 6. Определение реальной и расчетной калорийности блюд по массовой доле сухих веществ и жира. Определение коэффициента соблюдения рецептуры и выявление причин соответствия. 7. Определение сухих веществ и жира в первых и вторых блюдах. 8. Определение сухих веществ в напитках рефрактометрическим методом. 9. Ознакомление с основными дефектами полуфабрикатов и готовой продукции, их распознавание, установление причин возникновения и способов устранения.	32	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
Тема 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	Основные понятия: идентификация, прослеживаемость, фальсификация. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установления соответствия или несоответствия.	2	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
	Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
Тема 8. Идентификация услуг общественного питания.	Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия. Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочных, доготовочных предприятий, в том числе и быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.	2	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Самостоятельная работа при изучении дисциплины Контроль качества продукции и услуг Составление структурной схемы по показателям качества. Составление плана – конспекта по методам контроля качества. Составление структурной схемы по видам идентификации услуг. Составление структурной схемы по видам фальсификации услуг.		26	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

<p>Определение идентификация услуг на примере предприятий общественного питания г. Иркутска.</p> <p>Составление технологических карт на сырье, полуфабрикаты, кондитерские изделия, напитки, с описанием требований качества к ним.</p> <p>Составление технико- технологических карт на блюда, полуфабрикаты, кондитерские изделия, напитки, с описанием требований качества к ним.</p> <p>Составление плана – конспекта по нормативной документации, используемой в предприятиях общественного питания.</p> <p>Составление конспекта по основным терминам в области контроля качества продукции и услуг.</p> <p>Отбор проб кулинарной или кондитерской продукции разных видов. Оформление отбора (на примере предприятий общественного питания г. Иркутска.)</p>		
ВСЕГО:	90	

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)

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» (заочное отделение)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	<p>Предмет, цели, задачи, межпредметные связи дисциплины. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг. Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Принципы проведения государственного контроля. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля. Ответственность инспекторов, осуществляющих государственный контроль. Организации, уполномоченные на проведение государственного контроля.</p> <p>Правовая и нормативная база контроля качества. Федеральные законы: «О защите прав потребителя», Гражданский кодекс, ч. II, «О техническом регулировании», «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</p>	1	

Тема 2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания	<p>Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.</p> <p>Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.</p>	1	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
Тема3. Правила отбора проб	<p>Обоснование необходимости и целесообразности проведение выборочного контроля в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб.</p> <p>Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная (разовая), объединенная (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.</p> <p>Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям.</p> <p>Порядок проведения испытаний.</p>	1	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
Тема 4. Методы контроля качества	<p>Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс- методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзыва и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.</p> <p>Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p>	1	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5
Тема 5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырье, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).</p> <p>Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.</p>	1	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5

	<p>Требования к качеству продукции потребительского: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, биологическая эффективность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы, их устанавливающие.</p> <p>Группа показателей качества: органолептические, физико- химические и микробиологические.</p>	2	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	<p>Производственный контроль продукции и услуг в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Порядок проведения.</p> <p>Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.</p> <p>Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль правильности проведения технологического процесса.</p> <p>Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции.</p> <p>Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико- химическим.</p>	1	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
	Лабораторная работа. Органолептическая оценка качества первых или вторых или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Тема 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	<p>Основные понятия: идентификация, прослеживаемость, фальсификация.</p> <p>Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установления соответствия или несоответствия.</p> <p>Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.</p>	1	ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5
Тема 8. Идентификация услуг общественного питания.	<p>Услуги общественного питания: виды, назначение.</p> <p>Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия. Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочных, доготовочных предприятий, в том числе и быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.</p>	1	ОК 1- ОК9 ПК 6.1- ПК6.5

<p>Самостоятельная работа при изучении дисциплины Контроль качества продукции и услуг</p> <p>Составление структурной схемы по показателям качества. Составление плана – конспекта по методам контроля качества. Составление структурной схемы по видам идентификации услуг. Составление структурной схемы по видам фальсификации услуг. Определение идентификация услуг например предприятий общественного питания г. Иркутска. Составление технологических карт на сырье, полуфабрикаты, кондитерские изделия, напитки, с описанием требований качества к ним. Составление технико- технологических карт на блюдо, полуфабрикаты, кондитерские изделия, напитки, с описанием требований качества к ним. Составление плана – конспекта по нормативной документации, используемой в предприятиях общественного питания. Составление конспекта по основные терминам в области контроля качества продукции и услуг. Отбор проб кулинарной или кондитерской продукции разных видов. Оформление отбора (например предприятий общественного питания г. Иркутска.)</p>	<p>78</p>	<p>ОК 1- ОК9 ПК 1.1- ПК 6.5</p>
<p>ВСЕГО:</p>	<p>90</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в лаборатории:

«Химии»

«Учебный кулинарный цех»,

«Учебный кондитерский цех»

«Технологическая лаборатория».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (инструкционные карты, СЛС, Госты, таблицы)

Технические средства обучения: система мультимедиа, весы, химические реактивы и инвентарь

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, законодательных и нормативных актов, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 09.01.1996 ФЗ-2.
2. Гражданский Кодекс Российской Федерации. Часть II.
3. «О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.2002
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 от 31.03.1999
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.2000
6. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля» ФЗ-134 от 08.08.2001

Нормативные документы:

1. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
5. Положение о проведении экспертизы некачественных и продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использования и уничтожения / Положение Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263.
6. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания – М. Всероссийский институт питания, 2008, ч.1,2
8. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.
9. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.

Основная литература:

1. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания: [Электронный ресурс]. учебное пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань: Издательство КНИТУ, 2017. - 84 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1308-8; - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411)
2. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : [Электронный ресурс] учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М. : Логос, 2017. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480)
3. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: [Электронный ресурс] учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. - Новосибирск: НГТУ, 2018. - 230 с. -ISBN 978-5-7782-2156-7; [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955)

Дополнительная литература:

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учеб. для сред. проф. образования / В. И. Богушева. - М.; Ростов н/Д: Март, 2016. - 320с.
2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. пособие для сред. проф. образования : учеб. для нач. проф. образования : - М. : Экономика, 2017. - 304 с.
3. Ковалева Н. И. Технология приготовления пищи: учеб. для сред. проф. образования по спец. "Технология продуктов общепита" : - М. : Деловая литература : Омега-Л, 2018. - 480 с.
4. «Справочник технолога общественного питания» - М.: Колос, 2016.- 465с.
5. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи Принт, 2017.- 445с.

Интернет сайты:

1. www.gost.ru - Сайт Федерального агентства по технологическому регулированию и метрологии.
2. www.foodis.ru. - Информационный сайт для общественного питания.
3. www.ebibleoteka.ru – Сайт электронной библиотеки БГУ.

3.3.Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **32 часа**

Занятия в активных и интерактивных формах – **8 часов (25 %)**

Тема занятия	часы	Форма проведения
Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	1	Лекция с элементами беседы
Тема 2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания	1	Интерактивная лекция
Тема 3. Правила отбора проб	1	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Тема 4. Методы контроля качества	1	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Тема 5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1	Поисковая беседа
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	1	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Тема 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	1	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Тема 8. Идентификация услуг общественного питания.	1	Работа в малых группах (технология сотрудничества)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;	Решение ситуационных задач Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
определять по прямым и косвенным признакам соответствия рецептуре, соблюдения установленных режимов технологических процессов;	Решение ситуационных задач Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Решение практических задач обучающихся, с помощью лабораторных и органолептических методов.
Знания:	
основные понятия, термины и определения в области контроля качества;	Тестирование
требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;	Решение ситуационных задач
методы контроля качества;	Решение ситуационных задач.

	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.
назначения испытательных лабораторий, требования к их материально- технической базе и персоналу;	Проверка практических навыков обучающихся.
правила отбора проб и проведения контроля качества;	Решения ситуационных задач
виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;	Анализ качества деятельности обучающихся в составе малых групп и результатов групповой работы в ходе
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии. Защита творческих работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области коммерческой деятельности. Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ качества деятельности обучающихся в составе малых групп и результатов групповой работы на практических занятиях, в ходе моделирования ситуаций.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК , использование Интернет-ресурсов. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование различных источников, включая электронные. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе написания рефератов, докладов. Защита творческих работ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и производственной практики. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач, прохождения производственной практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. Характеристика студентов в период прохождения учебной и производственной практик. Наблюдение комиссии, в состав которой входят преподаватели.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития.

осознанно планировать повышение квалификации.	Занимается самообразованием. Осознанно планирует повышение квалификации. Практическое задание, наблюдение.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Отслеживает изменения в области профессиональной деятельности. Наблюдение комиссии, в состав которой входят преподаватели
1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Осуществлять контроль качества подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы. Осуществлять органолептическую и лабораторную оценку качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Проверка практических навыков обучающихся.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Осуществлять контроль качества приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Осуществлять контроль качества приготовления из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов. Осуществлять органолептическую и лабораторную оценку качества приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Проверка практических навыков обучающихся.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,	Осуществлять контроль качества приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Осуществлять органолептическую и лабораторную оценку качества приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Проверка практических навыков обучающихся.

мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Осуществлять контроль качества приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Осуществлять органолептическую и лабораторную оценку качества приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка практических навыков обучающихся.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Осуществлять контроль качества приготовления сложных холодных и горячих десертов. Осуществлять органолептическую и лабораторную оценку качества приготовления сложных холодных и горячих десертов. Проверка практических навыков обучающихся.
6. Организация работы структурного подразделения. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Находить и планировать основные показатели производства. Находить и планировать выполнение работ исполнителя. Демонстрировать умения в организации работы трудового коллектива. Использовать и планировать ход выполнения работ исполнителя. Демонстрировать навыки и умения по ведению утверждённой учётно-отчетной документации. Письменные и устные опросы.

Автор:

ФГБОУ ВО БГУ КБГУ

преподаватель

О.В. Медведева