

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Георгиевна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 07:57:05

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины.....	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	9

1.Общая характеристика рабочей программы дисциплины ОП.12 Контроль качества продукции и услуг

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.12 Контроль качества продукции и услуг: является вариативной частью общего профессионального учебного цикла образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.12 Контроль качества продукции и услуг обучающийся должен

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 готовой продукции.

знать:

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества; требования к качеству 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 проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.

Перечень формируемых компетенций

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.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

- 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
- 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
- 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
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- 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.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 28

2 Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	51
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	26
консультации	
<i>самостоятельная работа</i>	17
Промежуточная аттестация в форме	Экзамен

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.12 Контроль качества продукции и услуг

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4
6 семестр			
Раздел 1. Контроль качества полуфабрикатов и кулинарных изделий			
Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Предмет, цели, задачи и межпредметные связи дисциплины. Качество продукции, как социально-экономическая категория Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Методы определения качества продукции классификация, характеристика. Государственное регулирование качества пищевой продукции.	2	
Тема 1.2. Организация контроля качества пищевой продукции	Содержание учебного материала	14	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла. Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции. Технологические пищевые и испытательные лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества пищевой продукции.	2	
	Практическое занятие	6	
	технологическую схему устройства протирочной - резательной машины. Эксплуатация машины		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Составить таблицу «Неисправности картофелеочистительной машины и способы их устранения». Систематическая проработка конспектов занятий, технической литературы			
Тема 1.3 Исследование и оценка качества полуфабрикатов и кулинарных изделий	Содержание учебного материала	18	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Основные понятия, виды контроля. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции общественного питания. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Организация производственного контроля. Порядок проведения. Работа с пробами в испытательных лабораториях.	2	
	Практическое занятие	10	

	<p>Лабораторные работы: Методы органолептической оценки качества пищевых продуктов Контроль и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов Исследование качества мясных рубленых полуфабрикатов Исследование рыбных полуфабрикатов. Показатели качества. Определение поваренной соли методом Мора. Исследование мучных, кондитерских изделий различными методами. Органолептическая оценка качества.</p>		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	<ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам; - работа с нормативной документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; - подготовка к практическому занятию с использованием методических рекомендаций, составление отчета по практической работе, подготовка к его защите; - составление схем, таблиц 		
Раздел 2. Анализ и оценка качества готовой продукции			
Тема 2.1. Контроль качества готовой продукции	Содержание учебного материала	17	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
	Порядок отбора проб супов, вторых горячих блюд, гарниров и соусов. Подготовка к исследованию Физико-химические методы определения доброкачественности кулинарной продукции Работа с пробами в испытательных лабораториях	2	
	Практическое занятие	10	
	Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения влажности, соли, кислотности. Исследование качества первых блюд. Органолептический анализ. Физико-химические методы определения содержания сухих веществ и жира в заправочных супах. Расчет на полноту вложения сырья. Исследование качества вторых блюд и гарниров. Сущность, химические реакции. Расчет на полноту вложения сырья. Исследование качества сладких блюд и напитков. Химические реакции, органолептическая оценка. Физико-химические методы определения массовой доли сахаров. Контрольная работа по разделу 1, 2		
	Самостоятельная работа обучающихся	5	
	<ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам; - работа с нормативной документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; - подготовка к практическому занятию с использованием методических рекомендаций, составление отчета по практической работе, подготовка к его защите; 		

	- составление схем, таблиц		
Промежуточная аттестация	Экзамен		ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР16-18, 21,25,28
Всего:		51	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.** Помещение лаборатории должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Оборудование учебной лаборатории:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Лаборатории учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова Контроль качества продукции и услуг общественного питания.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 Режим доступа: <https://academialibrary.ru/reader/?id=401198&>

2. А.Т. Васюкова «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании»- Учебное пособие.-М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К 0 »,206.

Дополнительная литература:

1. Ловачева Т.Н., Мгликец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2017.

2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Замедлина - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430> 5. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник

для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblioonline.ru/bcode/427042>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 готовой продукции. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения в области контроля качества; требования к качеству 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 проведения контроля качества; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения. 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видеоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	<p>Проверка конспектов, практических работ, Лабораторных работ, контрольных заданий по темам. Заслушивание сообщений, докладов, презентаций. Проверка рефератов. Дифференцированный зачет.</p>