**МИНИСТЕРСТВО образования и науки РТ**

**ГАОУ СПО «БУГУЛЬМИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Специальность 260807 Технология продукции общественного питания

Для группы\_ТТ- 201

2014 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено и одобрено ПЦК  дисциплин по профилям экономика и бухгалтерский учет, технология  продукции общественного питания  Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |  | Разработано в соответствии с Федеральными государственными образовательным стандартом по специальности 260807 Технология продукции общественного питания. |
| Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись и Ф,И.О. председателя ПЦК) |  | «Утверждаю»  зам.директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.М.Шавалеева  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. |

Разработала: Хозикова Екатерина Витальевна преподаватель спец. дисциплин второй категории.

Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 14 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 15 |

* 1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена.

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, количество часов предусмотрено вариативной частью учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* понятие контроля качества;
* требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* правовую и нормативную базу;
* методы контроля качества;
* порядок проведения контроля.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов из них

лабораторно-практические занятия 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ 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: |  |
| лабораторные работы | ***18*** |
| практические занятия |  |
| контрольные работы |  |
| курсовая работа (проект) |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***34*** |
| в том числе: |  |
| *Индивидуальные творческие задания*  *Выполнение упражнений*  *Составление конспекта*  *Подбор и решение прикладных задач* |  |
| *Зачет* | |

**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** |
| **I курс** | |  |  |
| **Раздел 1.Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.** |  | **54** |  |
| **Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.** | **Содержание учебного материала** | *4* | *1* |
| **Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.**  Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.  Качество. Термины и определения в области качества: качество, свойство продукции, показатель качества продукции, коэффициент весомости и др. | **2** |
| **Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.**  Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. | **2** |
| **Самостоятельная работа:** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы***.*** Написание рефератов по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания», «Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания»  Подготовить сообщение: «Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения» | *4* |
| **Тема 1.2.**  **Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** | **Содержание учебного материала** | *6* | *1* |
| **Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).**  Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. | **2** |
| **Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения** (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). | **2** |
| **Требования к качеству обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие.**  Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические. | **2** |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы***.***  Написание реферата на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»  Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения» | *4* |
| **Тема 1.3.**  **Правовая и нормативная база** | **Содержание учебного материала** | *4* | *1* |
| **Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.**  Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели. | ***2*** |
| **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. | ***2*** |  |
| **Самостоятельная работа:** | *4* |  |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы***.***  Написание реферата на тему: « Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания»  Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию» |
| **Тема 1.4. Методы контроля качества.** | **Содержание учебного материала** | ***6*** | *1* |
| **Классификация методов контроля, признаки классификации.**  Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. | ***2*** |
| **Измерительные методы контроля**: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. | ***2*** |
| **Регистрационные методы контроля**: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. 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 :**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации» | *2* |
| **Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.** | **Содержание учебного материала** | ***6*** | *1* |
| **Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.**  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.  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. | ***2*** |
| **Оформление актов отбора проб, порядок их списания**. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.  Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования. | ***2*** |
| **Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.**  Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов. | ***2*** |
| **Самостоятельная работа:** | *4* |  |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы***.***  Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».  Сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП» |
| **Тема 1.6. Управление качеством продукции и услуг.** | **Содержание учебного материала** | *6* | *1* |
| **Управление качеством.** Определение. Основные термины и определения: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества. | ***2*** |
| **Модели для обеспечения качества.** Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов. | ***2*** |
| **Контрольная работа № 1**: Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании. | ***2*** | *3* |
|  | **Самостоятельная работа:** | *4* |  |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы ***.***  Написание доклада на тему: «Управление качеством»  Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества» |
| **Раздел 2.**  **Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков** |  | ***38*** |  |
| **Тема2.1. Контроль качества полуфабрикатов. Пищевые вещества.** | **Содержание учебного материала** | ***6*** | *1* |
| **Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.**  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. Требования к качеству полуфабрикатов. | ***2*** |  |
| **Пищевые вещества** | ***2*** |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы***.***  Реферат на тему: «Пищевые вещества –влияние на качество кулинарной продукции» | *4* |  |
| **Тема 2.2.**  **Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.** | **Содержание учебного материала** | ***2*** | *1* |
| Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды.  Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в тои числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление).  Контроль качества проведения технологического процесса.  Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателя |
| ***Лабораторная работа* № 1:** Приготовление овощных полуфабрикатов: котлеты морковные, котлеты свекольные, котлеты картофельные | *4* | *2* |
| ***Практическое занятие № 1:*** Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим показателям: котлеты морковные, котлеты свекольные, котлеты картофельные. | *2* |
| **II курс** | |
| ***Лабораторная работа* № 2:** Приготовление мясных полуфабрикатов: котлеты мясные, тефтели. | *4* | *2* |
| ***Практическое занятие № 2*** Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям. | *2* |
| ***Лабораторная работа* № 3:** Приготовить первые блюда: щи, борщ. | *4* | *2* |
| ***Практическое занятие № 3*** Органолептическая оценка качества первых блюд. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях. | *2* |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить доклада на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды» | *2* |  |
| **Тема 2.3.**  **Контроль качества**  **напитков.** | **Содержание учебного материала** | *2* | *1* |
| Напитки: понятие. Виды напитков.  Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим. |
| **Самостоятельная работа:** | *2* |  |
| Проработка материалов по конспекту лекций***.***  Сообщение «Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков***»***  Реферат на тему: «Напитки. Виды напитков. Требования к качеству напитков» |
| **Контрольная работа № 2 :**Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков | *2* |
| **Раздел 3.**  **Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции.** |  | ***10*** |  |
| **Тема 3.1. Идентификация услуг общественного питания.** | **Содержание учебного материала** | *2* | *1* |
| Идентификация: понятие.  Услуги общественного питания: виды, назначение.  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. |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.  Сообщение на тему: «Магазины кулинарии» | *2* |  |
| **Тема3.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.** | **Содержание учебного материала** | *2* | *1* |
| Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.  Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.  Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.  Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная: их значение и краткая характеристика. |
| **Самостоятельная работа:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы***.***  Оформление отчёта по лабораторным работам.  Подготовка к контрольной работе | *2* |  |
|  | Зачет: **Контрольная работа № 3** по пройденному курсу «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания | *2* | *2* |
| Всего максимальной нагрузки: | | ***102*** |  |

# **3. условия реализации учебной дисциплины**

# **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Метрология, стандартизация и подтверждение качества»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* комплект учебно-методической документации,
* наглядные пособия,
* электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

* компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
* программное обеспечение общего и профессионального назначения.

**3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основная литература:

1. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2012

# Ермолаева Е.О. «Контроль качества продукции и услуг» Учебное пособие.

* 1. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации и метрологии. М.: Юнити, 2010-671с.

Нормативные источники**:**

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 19 июля 2011 г.)
2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» с изменениями на 5 мая 2014. Извлечение
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2010

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *Уметь:*   * проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; | * фронтальная проверка знаний; * контрольная работа * лабораторных работ; |
| *Знать:*   * понятие контроля качества; * требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; * правовую и нормативную базу; * методы контроля качества; * порядок проведения контроля. | * экспертная оценка результатов * выполнения лабораторных работ. * контрольная работа * Зачет |

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