

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 29
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.16 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898), с целью учета особенностей стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Повар», в соответствии со спецификацией стандарта WORLDSKILLS (WSSS).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Нестерова Валентина Анатольевна, преподаватель

Савченко Айрат Алексеевич, методист

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16 Контроль качества приготовления кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1, 2.6-2.8, ПК 3.3 ОК 01-04, ОК 09,10	<ul style="list-style-type: none">– соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью (WS);– работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) (WS);– хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены (WS);– обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены (WS);– определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами (WS);– понимать и использовать маркировку ингредиентов (WS);– определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом (WS);– выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам (WS);– соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ТР);– выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ТР).	<ul style="list-style-type: none">– законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд (WS);– причины порчи пищи (WS);– показатели качества и безопасности пищевых продуктов (WS);– кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания (WS);– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;– сочетаемости сырья и ингредиентов (ТР);– способов обнаружения фальсификации (ТР).

1.3. Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.16 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета особенностей стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Повар», в соответствии со спецификацией стандарта WORLDSKILLS (WSSS).	36	18	18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт, 6 семестр)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.16 Контроль качества приготовления кулинарной продукции

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		8	
Тема 1.1 Стандарты, регламентирующие качество услуг	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Виды стандартов	2	
	Категории стандартов		
	Методы контроля		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Составление схемы «Виды стандартов»		
Тема 1.2 Основополагающие стандарты на услуги	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Услуги предприятий общественного питания, их классификация	2	
	Виды нормативных документов		
	Требования к качеству услуг		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей и исполнителей в сфере оказания услуг общественного питания. Анализ нормативных документов, регламентирующих качество услуг и требования безопасности		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1. Составить опорный конспект: «Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг»	-	
		-	
Раздел 2.Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания		18	
Тема 2.1 Контроль качества и нормативно-правовая база	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Основные понятия контроля качества	2	
	Классификация, назначение и краткая характеристика		
	Правовая и нормативная база контроля качества		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Составление таблицы - схемы условий хранения и сроков годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа № 2. Подготовить реферат на тему: «Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля»	-	
Тема 2.2 Правила отбора проб	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний	2	
	Отбор проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий		
	Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Отбор проб сырья (мясного, рыбного, молочного) для проведения физико-химических испытаний. Оформление акта отбора проб		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3. Подготовить презентацию на тему: «Виды проб»	-	
Тема 2.3 Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	Содержание учебного материала	6	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Виды продукции производственного назначения	4	
	Виды продукции потребительского назначения		
	Производственный контроль, понятие, назначение		
	Порядок проведения производственного контроля		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 5. Составление маркировочных ярлыков на продукцию общественного питания		
Тема 2.4 Органолептические методы контроля	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Понятие, разновидности, условия проведения	2	
	Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий		
	Дефекты кулинарной продукции		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 6. Определение органолептических показателей качества кулинарных, хлебобулочных изделий, холодных и горячих десертов, напитков.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4. Составить таблицу: «Органолептические свойства готовых кулинарных и кондитерских изделий (внешний вид, вкус, запах, консистенция)»	-	
	Самостоятельная работа № 5. Составить опорный конспект: «Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения»	-	
Раздел 3. Идентификация и фальсификация продукции общественного питания		8	
Тема 3.1 Показатели и методы идентификации продукции	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Виды идентификации, назначение и краткая характеристика	2	
	Методы идентификации		
	Показатели и конечный результат идентификации продукции		
	Тематика практических занятий		

	Практическое занятие № 7. Идентификация кулинарной продукции. Идентификация хлебобулочных, кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Самостоятельная работа № 6. Составить таблицу: «Идентификация экзотических плодов и овощей»	-	
Тема 3.2 Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1, ПК 2.6 - ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01- ОК 04, ОК 09- ОК10
	Виды фальсификации	2	
	Средства, способы обнаружения		
	Меры предупреждения		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Распознавание различных способов фальсификации сырья		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерская «Поварское дело»: весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. Eksi серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова – 2 изд. – М.: Издательский центр Академия, 2018. – 256с.

2.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (редакция на 26 июля 2019 г.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

2. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (редакция на 31 декабря 2014 г.) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

3. 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. – Режим доступа: URL: www.biblio-online.ru

4. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07799-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовой и нормативной базы контроля качества (WS); - методов контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); - сочетаемости сырья и ингредиентов (ТР); - способов обнаружения фальсификации (ТР). 	<ul style="list-style-type: none"> - использует актуальную нормативно-правовую документацию по контролю качества; - владеет профессиональной терминологией; - грамотно излагает (устно и письменно) теоретический материал 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного собеседования; - письменного тестирования; - контрольной работы; - видов самостоятельной работы. <p>Промежуточный контроль:</p> <p>Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (ТР); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ТР). 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-8; - видов самостоятельной работы. <p>Промежуточный контроль:</p> <p>Предусмотренная форма дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-предлагает и применяет способы решения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-обосновывает способы области сбора, обработки и анализа данных; -выполняет поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-анализирует собственную деятельность и планирует профессиональное и личностное развитие	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-координирует действия с другими участниками общения, контролирует своё поведение, умеет корректно общаться с клиентами, коллегами и руководством	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-проявляет навыки использования информационно-коммуникационных технологий, анализирует и применяет полученные данные в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-демонстрирует способности правильного и эффективного использования профессиональной документации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-выполняет подготовку рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ПК 2.8. Осуществлять	-выполняет приготовление и	Наблюдение и оценка

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер