

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

Подпись

20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016г., спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Нестерова Валентина Анатольевна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Савченко Айрат Алексеевич, методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 (TP);
- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (TP).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 (TP);
- способов обнаружения фальсификации (TP).

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	42
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	28
самостоятельная работа	–
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		всего	в т. ч. с использованием электронного обучения	
1	2	3	4	5
Раздел 1. Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания				
Тема 1.1 Стандарты, регламентирующие качество услуг	Содержание учебного материала			ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Виды стандартов	1	–	
	Категории стандартов			
	Методы контроля			
	Тематика практических занятий			
	Практическое занятие № 1. Составление схемы «Виды стандартов» Показатели качества и методы их оценки; испытание и контроль продукции; технологическое обеспечение качества	2	1	
Тема 1.2 Основополагающие стандарты на услуги	Содержание учебного материала			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	1	–	
	Виды нормативных документов			
	Требования к качеству услуг			
		Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей и исполнителей в сфере оказания услуг общественного питания Практическое занятие № 3. Анализ нормативных документов, регламентирующих качество услуг и требования безопасности	4	–	
Раздел 2. Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания				
Тема 2.1 Контроль качества и нормативно-правовая база	Содержание учебного материала			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			
	Практическое занятие № 4. Составление таблицы-схемы условий хранения и сроков годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов Контроль качества продукции. Испытание продукции	2	1	
Тема 2.2 Правила отбора проб	Содержание учебного материала			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			
Практическое занятие № 5. Отбор проб сырья (мясного, рыбного, молочного) для проведения физико-химических испытаний. Оформление акта отбора проб	2	–		
Тема 2.3 Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	Содержание учебного материала			ПК 2.1, ПК 2.6-ПК 2.8, ПК 3.3, ОК 01-ОК 04, ОК 09-ОК10
	Виды продукции производственного назначения	2	–	
	Виды продукции потребительского назначения			
	Производственный контроль, понятие, назначение			
	Порядок проведения производственного контроля			
	Тематика практических занятий			
Практическое занятие № 6. Составление маркировочных ярлыков на продукцию общественного питания	2	–		
Тема 2.4 Органолептические методы контроля	Содержание учебного материала			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			
	Практическое занятие № 7. Определение органолептических показателей качества кулинарных изделий	10	–	
	Практическое занятие № 8. Определение органолептических показателей качества хлебобулочных изделий			
Практическое занятие № 9. Определение органолептических показателей, холодных и горячих десертов				

	Практическое занятие № 10. Определение качества кондитерских изделий			
	Практическое занятие № 11. Определение органолептических показателей холодных и горячих напитков			
Раздел 3. Идентификация и фальсификация продукции общественного питания				
Тема 3.1 Показатели и методы идентификации продукции	Содержание учебного материала			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 № 12. Идентификация кулинарной продукции.	4	–	
Практическое занятие № 13. Идентификация хлебобулочных, кондитерских изделий				
Тема 3.2 Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения	Содержание учебного материала			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			
Практическое занятие № 14. Распознавание различных способов фальсификации сырья	2	–		
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта				
Всего:		42	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40x40 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

Основные источники:

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

Электронные ресурсы:

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. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <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; - сочетаемость сырья и ингредиентов (ТР); - способы 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. <p>Промежуточный контроль:</p> <p>дифференцированный зачет</p>
<p>Умения:</p> <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) 	<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 № 1-14. <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – дифференцированный зачет

(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 (TP);

- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (TP).