министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области

«Ростовский – на - Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 10 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Ростов- на – Дону

 2021г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1569, в соответствии с Примерной основной образовательной программой, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером**:** 43.01.09-170331. Дата регистрации: 31/03/2017.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «РЖТ»

Разработчики: Бутова Т.К., преподаватель

 рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер»

протокол № \_\_\_\_от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.

# «Утверждаю»

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рябых Л.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  3 |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  59 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП |  11 11 |
|  |     |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |    |
|  |   |

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессиональной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции и услуг общественного питания разработана для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих на основе ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для обучающихся на базе основного общего образования.

 Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования для специальности СПО 43.01.09 Контроль качества продукции в предприятии общественного питания.

* 1. **Место учебной дисциплины в учебном плане**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Входит в общепрофессиональный цикл. Шифр ОП.10.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;  | цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия.  |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Всего – 44 часа, из них на самостоятельную работу запланировано – 11 часов, аудиторная нагрузка – 33 часа. Изучение дисциплины завершается зачетом.

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **2.1. Тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная нагрузка**  | **44** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **33** |
| в том числе: |  |
|  Практические, лабораторные работы | **13** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **11** |
| в том числе: (написание реферата, создание презентаций, работа со справочной литературой) |  |
| Зачёт  |  |

# **2.2. Содержание обучения по ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие** | Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции разнообразного ассортимента |  |  |
| **Содержание учебного материала** | **17** |  |
| 123,456,78,9 |  Задачи и методы контроля.Планирование и управление качеством продукцииКонтроль, осуществляемый на предприятииОрганолептический анализ продукции общественного питанияМетодические основы стандартизацииТребования к качеству и объёму услуг предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов | 9 | *ОК 1-7,9,10**ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8**ПК 3.1-3.6**ПК 4.1-4.5**ПК 5.1-5.5* |
| 10, 11,12,13 | **Практические работы №1-4**  Средства стандартизации и работа с отраслевыми стандартами.  | 4 | *ОК 1-7,9,10**ПК 1.1-1.5* *ПК 2.1-2.8**ПК 3.1-3.6**ПК 4.1-4.5**ПК 5.1-5.5* |
| 14,15,16,17 | **Практическая работа №5-8** Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания | 4 |
| **Тема2. Контроль качества услуг общественного питания. Контроль качества полуфаб-рикатов.** | 18,19 | **Тема 2. Содержание учебного материала** | **16** | ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |
| Понятие об услугах. Контроль качества услуг | 2 |
| 20,21 | Контроль качества полуфабрикатов | 2 |
| 22,23,24,25,26 |  **Лабораторные работы:** Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков | 5 |
| 27,28 | Идентификация продукции, услуг общественного питания | 2 |
| 29,30 | Сертификация продукции и услуг. | 2 |
| 31,32 | Фальсификация продукции общественного питания | 2 |
| 33 | **Контрольная работа.** | 1 |
| **Самостоятельная работа:** 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной технической литературы**.**2.Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений.3.Работа с ГОСТами.**Примерная тематика домашних заданий:**1.Составление списка нормативных документов, регламентирующих требования безопасности.2. Подготовка реферата по теме «Фальсификация продукции общественного питания. | 11 | ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5ПК 5.1-5.5 |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

 Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов для проведения занятий по общепрофессиональным дисциплинам, лаборатории.

 Оборудование рабочих мест учебного кабинета:

 - комплект бланков технологической документации;

 - комплект учебно-методической документации;

 - наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);

 - учебные фильмы, слайды.

 Технические средства обучения:

 - компьютер;

 - проектор;

 - экран.

 Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

 - рабочее место для каждого обучающего;

- мебель;

- набор столовой посуды;

- набор столовых приборов;

- набор столового белья;

- предметы для декорирования зала, столов.

 Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочее место для каждого обучающего;

- набор бланков технологической документации;

- технологическая документация предприятия, оборудования;

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

 Основная литература:

1. Козлова, А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. Учебник. - М.: Академия, 2009. -350с

Дополнительная литература

1. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-н/Д: Феникс, 2009. -285с
2. Сборники рецептур 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.
3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. - М.: «Хлебпродинформ», 2001.
4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания.- М: «Хлебпродинформ, 2002.
6. Периодическая печать: журналы Питание и общество //Ресторанный бизнес //

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

 Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение общепрофессиональной дисциплине - наличие профильного высшего или среднеспециального образования по «Технологии продукции и организации общественного питания». Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, в соответствии с ФГОС, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающихся профессионального цикла и производственной практики.

# **4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:** |  |
| анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;  проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации; | Практические занятиятесты |
| **Знания:** |  |
| - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия.  | Практическое занятиеУстный опросКонтрольная работа |

**5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**

Программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении по профессии Повар.