

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Михайлова В.С., преподаватель спецдисциплин.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария, ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья.

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

1.3.1. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- Проводить идентификацию продукции и услуг;
- Выявлять фальсификацию сырья полуфабрикатов и готовой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные понятие, термины в области контроля качества;
- Принципы системы ХААСП на предприятиях питания.
- Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Назначение испытательных лабораторий;
- Правила отбора проб и образцов продукции для проведения контроля их качества;
- Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения

1.3.2. Освоение учебной дисциплины способствует формированию следующих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.

<p>применительно к различным контекстам.</p>	<p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p>

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **74 часа**,
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **56 часа**;
- практических занятий **18 часов**;
- самостоятельной работы обучающегося **0 часов**.

1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины: _____0_____ ч. (либо «отсутствуют»)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
- лабораторные занятия	0
- практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
Введение	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	1	
Раздел 1	Общие сведения о качестве питания		
Тема 1.1 Основы управления качеством питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12
	1 Классификация, назначения, краткая характеристика, нормативная база. Основные термины и определения в области качества питания.	1	2
	2 Качество как объект управления. Методы и процессы управления качеством. Функции и субъекты управления качеством.	1,2	4
	3. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Система ХАССП в общественном питании как перспектива развития отрасли. Система ХАССП. Контрольные точки. Принципы организации производства с учетом системы ХАССП	2	6
Тема 1.2. Организация контроля производства и качества кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	26
	1. Виды (методы) контроля на предприятиях питания. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Разработка блок-схемы с учетом контрольных критических точек	2	6
	2. Дефекты сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Причины возникновения. Способы предупреждения.	2	3
	3. Цели и задачи органолептического анализа. Основные положения. Характеристика органолептических свойств основных групп блюд.	2	4
	4. Правила и методика проведения органолептического анализа. Характеристика органолептической шкалы. Оформление результатов и подведение итогов анализа	2	4
	5. Правила отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Порядок проведения лабораторных испытаний. Испытательные лаборатории. Назначения, функции и требования к материально – технической базе, персоналу. Аккредитация	2	5

Тематика лабораторных работ				
	ПЗ № 1 «Органолептический анализ. Порядок проведения.».		2	
	ПЗ № 2 « Правила оформления бракеражного журнала».		2	
Тема 1.3 Физико-химические методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Содержание учебного материала		Уровень освоения	15
	1.Рефрактометрический анализ, метод высушивания навески в сушильном шкафу, метод Гербера.		2	3
	2.Методы качественного и количественного анализа.Измерительная посуда и ее назначение.		2	3
	3.Идентификация продукции (услуг). Методы идентификации. Виды, способы фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.		2	5
	Тематика лабораторных работ			
	ПЗ № 3 «Общие методы анализа сырья »		2	
	ПЗ № 4 «Общие методы анализа полуфабрикатов»		2	
Тема 1.4. Контроль качества полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		Уровень освоения	8
	1.Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса. Панированные полуфабрикаты из мяса. Фарш мясной натуральный.		2	3
	2.Рыбные полуфабрикаты. Натуральные полуфабрикаты из птицы.		2	1
	Тематика лабораторных работ			
		ПЗ № 5 «Контроль качества мясных полуфабрикатов»		2
	ПЗ № 6 «Контроль качества мясных полуфабрикатов»		2	
Тема 1.5. Лабораторный контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание учебного материала		Уровень освоения	11
	1.Холодные блюда и закуски. Органолептическая оценка качества. Подготовка блюда к анализу Лабораторный контроль качества. Методы определения и расчет физико-химических показателей качества.		2	2
	2.Первые и вторые блюда. Органолептическая оценка качества. Подготовка блюда к анализу Лабораторный контроль качества. Методы определения и расчет физико-химических показателей качества.		2	1
	3.Сладкие блюда, напитки и выпечные изделия. Органолептическая оценка качества. Подготовка блюда к анализу Лабораторный контроль качества. Методы определения и расчет физико-химических показателей качества.		2	1
	Тематика лабораторных работ			

	ПЗ№7 Контроль качества холодных блюд и закусок	1
	ПЗ№8 Контроль качества холодных блюд и закусок	1
	ПЗ№9 Контроль качества супов	1
	ПЗ№10 Контроль качества горячих блюд	1
	ПЗ № 11 «Контроль качества сладких блюд, напитков и выпечных изделий».	2
	Дифференцированный зачет	1
	Всего:	74

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета – лаборатории «Контроль качества кулинарной продукции»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях
- измерительные приборы (микроскоп, фотометр, анализатор влажности, титратор, люминаскоп, центрифуга лабораторная молочная, водяная и песочная бани, термостат, муфельная печь, сушильный шкаф, весы).
- Химическая посуда (фарфоровая посуда, стеклянная посуда, штативы для пробирок и бюреток).
- Химические реактивы;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительные источники:

Основные источники:

ИД Кнорус ЭБС Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация (для СПО). Учебник, 2019

3.3. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации данной рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль освоения умений и знаний

Общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Основные понятие, термины в области контроля качества; -Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -Методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -Назначение испытательных лабораторий; -Правила отбора проб и образцов продукции для проведения контроля их качества; -Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>/Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; -Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; -Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; -Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; -Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>разных стадиях технологического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none">-Проводить идентификацию продукции и услуг;-Выявлять фальсификацию сырья полуфабрикатов и готовой продукции	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <ul style="list-style-type: none">-Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	
---	---	--