

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

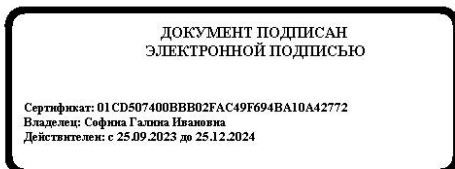
**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ

«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
2021 г.

Приказ № 83 от 09.06 2021 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

2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
  
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей 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 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 ОПД. 03 Техническое оснащение организаций питания, ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария, ОПД. 02 Организация хранения и контроль запасов сырья.

Дисциплина включена за счет часов вариативной части.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения 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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения

	<p>при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  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>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).</p>	<p>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</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.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности.

поведение на основе общечеловеческих ценностей	общечеловеческих ценностей		Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в 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	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		или интересующие 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>-Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>-Использовать профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>-Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</li> <li>-Проводить идентификацию продукции и услуг;</li> <li>-Выявлять фальсификацию сырья полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Основные понятие, термины в области контроля качества;</li> <li>-Принципы системы ХААСП на предприятиях питания.</li> <li>-Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-Методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-Назначение испытательных лабораторий;</li> <li>-Правила отбора проб и образцов продукции для проведения контроля их качества;</li> <li>-Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения</li> </ul>

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

Объем образовательной программы 51 час,

Работа во взаимодействии с преподавателем 51 час

в том числе:

- теоретические занятия – 40 часов;

- практические занятия – 11 часов.

**1.5. Количество часов из вариативной части на освоение рабочей программы дисциплины:** отсутствуют.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	51
Работа во взаимодействии с преподавателем	51
в том числе:	
- теоретические занятия	40
- лабораторные занятия	
- практические занятия	11
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<b>Раздел 1</b>	<b>Общие сведения о качестве питания</b>		<b>51</b>
<b>Тема 1.1</b> Основы управления качеством питания	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Классификация, назначения, краткая характеристика, нормативная база. Основные термины и определения в области качества питания. 2 Качество как объект управления. Методы и процессы управления качеством. Функции и субъекты управления качеством. 3. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Система ХАССП в общественном питании как перспектива развития отрасли.	Уровень освоения 1 1,2 2,3	<b>6</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация контроля производства и качества кулинарной продукции.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Виды (методы) контроля на предприятиях питания. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Нюансы системы ХАССП в заведениях общественного питания. Разработка блок-схемы с учетом контрольных критических точек 2.Дефекты сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Причины возникновения. Способы предупреждения. 3. Цели и задачи органолептического анализа. Основные положения. Характеристика органолептических свойств основных групп блюд. 4.Правила и методика проведения органолептического анализа. Характеристика органолептической шкалы. Оформление результатов и подведение итогов анализа 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	<b>Уровень освоения</b> 2 2,3 2,3 2,3 2,3	<b>16</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>3</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>
	<b>ПЗ № 1 «Органолептический анализ. Порядок проведения. Правила оформления бракеражного журнала».</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.3</b> Физико-химические методы анализа сырья,	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Рефрактометрический анализ, метод высушивания навески в сушильном шкафу, метод Гербера. 2.Методы качественного и количественного анализа. Измерительная посуда и ее назначение.	Уровень освоения 3 3	<b>11</b> <b>3</b> <b>3</b>

полуфабрикатов и готовой продукции.	3.Идентификация продукции (услуг). Методы идентификации. Виды, способы фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	3	3
	<b>Тематика практических занятий</b>		2
	ПЗ № 2 «Общие методы анализа сырья и полуфабрикатов»		2
<b>Тема 1.4.</b> Контроль качества полуфабрикатов.	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	6
	1.Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса. Панированные полуфабрикаты из мяса. Фарш мясной натуральный.	2	2
	2.Рыбные полуфабрикаты. Натуральные полуфабрикаты из птицы. Набор субпродуктов. Панированные полуфабрикаты из птицы. Рубленые полуфабрикаты из птицы.	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		2
	ПЗ № 3 «Контроль качества мясных полуфабрикатов»		2
<b>Тема 1.5.</b> Лабораторный контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	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	2
	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	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		5
	ПЗ № 4 «Контроль качества холодных блюд и закусок».		2
	ПЗ № 5 «Контроль качества 1 и 2 блюд».		2
ПЗ № 6 «Контроль качества сладких блюд, напитков и выпечных изделий».		1	
<b>Дифференцированный зачет</b>			1
<b>Всего:</b>			<b>51</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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**

**Основные источники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация (для СПО). Учебник, 2017

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими

занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **3.5 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 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Основные понятие, термины в области контроля качества;</li> <li>-Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-Методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>-Назначение испытательных лабораторий;</li> <li>-Правила отбора проб и образцов продукции для проведения контроля их качества;</li> <li>-Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</li> <li>-Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>-Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>-Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> <li>-Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</li> <li>-Проводить идентификацию продукции и услуг;</li> <li>-Выявлять фальсификацию сырья полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП

Данная рабочая программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.