

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Контроль качества продукции общественного питания: рабочая программа дисциплины - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. -17 с.

Рабочая программа дисциплины «Контроль качества продукции общественного питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4 Количество часов на освоение дисциплины	7
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1 ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	8
2.2 Тематический план и содержание дисциплины.....	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	13
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	13
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	14
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Контроль качества продукции общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена подготовки в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
знать:

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;
- особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
уметь:

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций; анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- работать с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продуктов питания;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;
- применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива;

Иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4 Количество часов на освоение дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 52 часов, в том числе:

Обязательная часть 0 часа

Вариативная часть 52 часа

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 52 часа, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 31 час;

самостоятельная работа обучающегося 12 часов;

промежуточная аттестация 9 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	52
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	31
в том числе:	
<i>лекции</i>	20
<i>практические занятия</i>	10
<i>в форме практической подготовки</i>	10
<i>консультации</i>	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Экзамена 4 семестр</i>	9

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Качество продукции как объект контроля			
Тема 1.Цели и задачи курса. Качество продукции	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция:Цели и задачи курса. Структура дисциплины, взаимосвязь с другими дисциплинами, роль и место в формировании научно-теоретических основ специальности. Качество и безопасность продукции общественного питания</p> <p>Элементы, составляющие качество.</p> <p>Количественные и качественные показатели.</p> <p>Современные методы определения показателей качества.</p> <p>Комплексная оценка качества.</p> <p>Особенности осуществления контроля на предприятиях индустрии питания.</p> <p>Организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. , ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
Тема 1.2 Факторы, влияющие на качество продукции, их классификация.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Лекция: Факторы, влияющие на качество продукции, их классификация. Объективные и субъективные, непосредственно влияющие на качество продукции. Объективные и субъективные стимулирующие качество и способствующие сохранению качества.</p>	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. , ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- ОК 07.,

Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания.	Лекция: Национальные стандарты (ГОСТ Р), стандарты организаций (СТО); технологические карты (ТК); технологические инструкции (ТИ); технико-технологические карты (ТТК).		ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
Раздел 2. Контроль качества продукции общественного питания			
Тема 2.1 Понятие контроля, объекты и цели контроля	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
	Лекция: Понятие контроля, объекты и цели контроля. Виды контроля на предприятии, их роль в обеспечении качества и безопасности продукции		
Тема 2.2 Основные операции по контролю.	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
	Лекция: Определение фактического состояния объекта (сырье, полуфабрикаты и т. д.) в данный момент. Прогнозирование состояния и поведения объекта в будущем. Анализ изменения состояния объекта при обеспечении и соблюдении необходимых параметров технологического процесса (хранение, обработка, реализация).		
Тема 2.3 Входной контроль качества продуктов, сырья, полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
	Лекция: Роль органолептического метода в оценке качества. Значение операционного контроля на отдельных этапах технологического процесса изготовления продукции. Контроль приемочный. Проводится на заключительном этапе технологического процесса изготовления продукции.		
Раздел 3. Лабораторный контроль качества продукции общественного питания.			
Тема 3.1 Значение	Содержание учебного материала	2	ОК 01.- ОК 07.,

контроля в объективной оценке качества	Лекция: Значение контроля в объективной оценке качества и повышении конкурентоспособности продукции (услуг). Службы (организации), осуществляющие лабораторный контроль качества. Особенности лабораторного контроля стандартизированной и не стандартизированной продукции.		ОК 09. , ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
Тема 3.2 Показатели комплексной оценки качества продукции.	Содержание учебного материала Лекция: Показатели комплексной оценки качества продукции, определяемые в лабораторных условиях. Методы лабораторного контроля (арбитражные и экспрессные); расчетный метод. Порядок отбора и подготовки проб продукции к лабораторным испытаниям. Оформление письменного заключения (протокол испытаний) с указанием отклонений (недоброкачественность, недовложение сырья).	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. , ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
Тема 3.3. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж).	Содержание учебного материала Лекция: Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Правила составления актов для определения доброкачественности и стандартности продукта (полуфабриката, изделия). Правила составления актов для отбора блюд, кулинарных и кондитерских изделий для органолептического и физико-химического анализа. Правила заполнения бракеражного журнала.	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. , ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
Тема 3.4 Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание учебного материала Лекция: Сущность физических методов исследований. Значение физических методов исследований в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Классификация физических методов исследований. Принципы, положенные в ее основу.	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. , ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
Тема 3.5 Контроль качества мясных	Практические задания Практическое занятие № 1	2/2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. , ОК 10.,

полуфабрикатов.	Проведение контроля качества рубленного полуфабриката из мяса		ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
	Практическое занятие № 2 Проведение контроля качества полуфабрикатов из фарша мясного натурального	2/2	
	Практическое занятие № 3 Проведение контроля качества полуфабрикатов из мяса птицы	2/2	
Тема 3.6 Контроль качества рыбных полуфабрикатов.	Практические задания		ОК 01.- ОК 07., ОК 09. , ОК 10., ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 2.7., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 4.2., ПК 5.3., ПК 5.4.
	Практическое занятие №4 Проведение контроля качества рыбных полуфабрикатов	2/2	
	Практическое занятие № 5 Проведение контроля качества холодных и горячих десертов	2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся	12	
	Схема контроля производственного процесса по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.		
	Консультации	1	
	Промежуточная аттестация	9	
	Всего	52	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Шкафы книжные двухстворчатые;

Шкафы для образцов и посуды, двухстворчатый;

Шкаф платяной комбинированный;

Столы рабочие;

Столы письменные;

Стулья;

Стулья ученические;

Стулья высокие;

Доска аудиторная;

Стол-тумба с мойкой;

Стеллажи универсальные.

Оборудование, технические средства обучения:

Ареометр АМТ;

Ареометр для молока;

Лупы;

Микроскоп;

Наборы инструментов препаровальных;

Сушилки для посуды;

Весы электронные;

Водонагреватель;

Набор для оценки чистоты воздуха;

Шумомер;

Дистилляторы.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Плакат «Ассортимент продовольственных товаров».

Переносное мультимедийное оборудование.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Абдуллина, Л.В. Управления качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания.

Бакалавриат. Магистратура : монография / Абдуллина Л.В., Минапова Р.Я., Степанова Г.С. — Москва : Русайнс, 2019. — 173 с. — ISBN 978-5-4365-37214-. — URL: <https://book.ru/book/933004> (дата обращения: 05.12.2019). — Текст : электронный.

2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: <https://book.ru/book/932606> (дата обращения: 22.11.2019). — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум. : учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2020. — 225 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07725-2. — URL: <https://book.ru/book/933569> (дата обращения: 22.11.2019). — Текст : электронный.

2. 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://www.biblio-online.ru/bcode/437798> (дата обращения: 05.12.2019).

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437799> (дата обращения: 05.12.2019).

4. Дмитриев, А. Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Дмитриев, Д. А. Дмитриев. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 183 с. — ISBN 978-5-4487-0171-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74955.html> (дата обращения: 05.12.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Асминкина, Т. Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 266 с. — ISBN 978-5-4488-0160-0, 978-5-4486-0392-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/73759.html> (дата обращения: 05.12.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов

информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме:

- выполнения практических занятий;
- опрос;
- тестирование.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме: экзамена – 4 семестр.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none">- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций; анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;- осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;- проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;- работать с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продуктов питания;- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;- осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	Оценка результатов выполнения практических занятий

<ul style="list-style-type: none"> - применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг; - применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива. 	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения; - особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. 	<p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов опроса;</p> <p>Оценка результатов проведенного экзамена.</p>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:	
<ul style="list-style-type: none"> - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 	<p>Оценка результатов выполнения практических работ;</p> <p>Оценка результатов тестирования;</p> <p>Оценка результатов проведенного экзамена.</p>