

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № 145 от 31 августа 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 11 Контроль качества продукции и услуг предприятий питания»**

специальность 43.02.16. Туризм и гостеприимство

направленность: предоставление услуг предприятия питания



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП. 11 Контроль качества продукции и услуг предприятий питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.16. Туризм и гостеприимство, входящей в укрупненную группу 43.00.00. Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Ивашкова А.В. преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.11 Контроль качества продукции и услуг предприятий питания» рассмотрена на заседании ЦМК «общепрофессиональных дисциплин»

Протокол №1 от «31» августа 2023 г.
Председатель ЦМК В.Н. Елина

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Контроль качества продукции и услуг предприятий питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Протокол №1 от «31» августа 2023 г.
Методист _____ Донченко Я.А.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11. Контроль качества продукции и услуг предприятий питания

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП11. Контроль качества продукции и услуг предприятий питания» является **вариативной** частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16. Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	<p>Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания</p> <p>Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</p> <p>Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</p> <p>Сортировать использованную столовую посуду и приборы</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</p> <p>Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к</p>	<p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Основы трудового законодательства Российской Федерации</p> <p>Основы организации деятельности предприятий питания</p> <p>Основы организации, планирования и контроля</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p> <p>Технологии производства на предприятиях питания</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы</p> <p>Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания</p> <p>Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков</p> <p>Стандарты приема входящих сообщений, полученных</p>

	<p>использованию оборудование бара Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении</p>	<p>через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно</p>	<p>Распознавать задачу и /или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части Определять этапы решения</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и социальном контексте</p>

<p>к различным контекстам</p>	<p>задачи Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Составлять план действия Определять необходимые ресурсы Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах Реализовывать составленный план Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Алгоритм выполнения работ в профессиональной и смежных областях Методы работы в профессиональной и смежных сферах Структуру плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимать</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Применять современную научную профессиональную терминологию Определять и выстраивать</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

<p>льскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>траектории профессионального развития и самообразования Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Презентовать бизнес-идею Определять источники финансирования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-плана Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами и руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<p>Описывать значимость своей специальности Применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей Значимость профессиональной деятельности по специальности Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

<p>традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p>	<p>Правила экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения Принципы бережливого производства Основные направления изменения климатических условий региона</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека Основы здорового образа жизни Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Средства профилактики перенапряжения</p>

физической подготовленности		
ОК 09 Пользоваться профессиональной личностной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы)</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>Особенности произношения</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других

	людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение

ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	56
в т.ч. в форме практической подготовки	-
теоретическое обучение	34
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	0
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы стандартизации		12/4		
Тема 1.1. Методологические основы стандартизации	Содержание учебного материала			ОК01-09; ПК2.4; ЛР1-12; 13-15
	1.Методологические основы стандартизации	1	О2стр41-42	
	2.Методологические основы стандартизации	1	О2стр60-61	
	3.Государственная система стандартизации в РФ	1	О2стр47-50	
	4.Государственная система стандартизации в РФ	1	О2стр55-57	
	5.Средства стандартизации, нормативно-техническая документация	1	О2стр47-50	
	6.Средства стандартизации, нормативно-техническая документация	1	О2стр47-50	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	7.Практическое занятие №1.Изучение структуры и содержания отраслевых стандартов	1	МУ к ПЗ №1	
	8.Практическое занятие №1.Изучение структуры и содержания отраслевых стандартов	1	МУ к ПЗ №1	
9. Практическое занятие №2.Классификация предприятий общественного питания	1	МУ к ПЗ №2		
10.Практическое занятие №2. Классификация предприятий общественного питания	1	МУ к ПЗ №2		

Тема 1.2. Правовая экономическая основа стандартизации	Содержание учебного материала			
	11. Правовая и экономическая основа стандартизации	1	О2стр 58-60	
	12. Правовая и экономическая основа стандартизации	1	О2стр 60-61	
Раздел 2. Основы метрологии		12/4		
Тема 2.1. Предмет и задачи метрологии	Содержание учебного материала			ОК01-09; ПК2.4; ЛР1-12;13-15.
	13. Предмет и задачи метрологии	1	О2стр10-14	
	14. Предмет и задачи метрологии	1	О2стр10-14	
Тема 2.2. Объекты и субъекты метрологии	15. Объекты и субъекты метрологии	1	О2стр12;15-23;	
	16. Объекты и субъекты метрологии	1	О2стр30-35	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	17. Практическое занятие №3. Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ)	1	МУ к ПЗ №3	
	18. Практическое занятие №3. Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ)	1	МУ к ПЗ №3	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.3. Средства и методы измерения	19. Средства и методы измерения	1	О2стр23-26	
	20. Средства и методы измерения	1	О2стр26-30	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	21. Практическое занятие №4. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания	1	МУ к ПЗ №4	
	22. Практическое занятие №4. Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания	1	МУ к ПЗ №4	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.4. Государственный	23. Международные и государственные метрологические	1	О2стр35-39	

метрологический контроль и надзор	организации			
	24. Международные и государственные метрологические организации	1	О2стр35-39	
Раздел 3. Подтверждение качества		8/2		
Тема 3.1. Основы сертификации	Содержание учебного материала			
	25. Основы сертификации	1	О2стр66-67	ОК01-09;
	26. Основы сертификации	1	О2стр67-70	ПК2.4;
	27. Обязательная и добровольная сертификация	1	О2стр70-74	ЛР1-12;13-15
	28. Обязательная и добровольная сертификация	1	О2стр82-89	
	29. Правовые основы сертификации	1	О2стр74-82	
	30. Правовые основы сертификации	1	О2стр89-103	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	31. Практическое занятие №5. Средства товарной информации	1	МУ к ПЗ №5	
32. Практическое занятие №5. Средства товарной информации	1	МУ к ПЗ №5		
Раздел 4. Организация контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания		18/6		
Тема 4.1. Контроль качества продукции и услуг	Содержание учебного материала			ОК01-09; ПК2.4; ЛР1-12;13-15
	33. Контроль в общественном питании.	1	О1стр9-24	
	34. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	1	О2стр104-106	
	35. Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг общественного питания	1	О1стр26-30;32-37	
	36. Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг общественного питания	1	О1стр106-109	
	37. Система контроля качества	1	О1стр9-11;19-24	

	38. Система контроля качества	1	О1стр38-45;53-55	
	39. Методы контроля качества	1	О1стр56-62	
	40. Методы контроля качества	1	О1стр66-70	
	41. Органолептические методы контроля	1	О1стр61-66	
	42. Органолептические методы контроля	1	О1стр66-70	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	43. Практическое занятие №6. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	1	МУ к ПЗ №6	
	44. Практическое занятие №6. Органолептическая оценка качества холодных блюд и закусок	1	МУ к ПЗ №6	
Тема 4.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	Содержание учебного материала			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	45. Практическое занятие №7. Изучение способов обнаружения фальсификации продукции и напитков	1	МУ к ПЗ №7	
	46. Практическое занятие №7. Изучение способов обнаружения фальсификации продукции и напитков	1	МУ к ПЗ №7	
Тема 4.3. Идентификация услуг общественного питания	Содержание учебного материала			
	47. Виды и назначение услуг общественного питания	1	О1стр145-156	
	48. Виды и назначение услуг общественного питания	1	О1стр145-156	
	Самостоятельная работа обучающихся	0		
Консультация		2		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего:		56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска учебная, дидактические пособия, программное обеспечение; видеофильмы; техническими средствами, видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или интерактивная доска); экран, проектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативно-правовые акты (*при наличии*); основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники

Основные печатные и электронные издания

1. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Д.Габа, Т.В. Жаркова. – М. : издательский центр «Академия». 2017. – 256с.,[16]с.цв.ил. – Текст непосредственный

2. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., исправ. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. – Текст непосредственный. [/books/106828](#)

3. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru>

Дополнительные источники

1. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О.В.Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192с.:ил. – Текст непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Организовывать выпуск и осуществлять контроль качества продукции и услуг на предприятии питания Знать основы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Взаимодействовать с коллегами при возникновении различных ситуаций Применять теорию межличностного и	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03.Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,		Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>		<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>		<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания</p>		<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>