Департамент образования и науки Костромской области

областное государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Костромской торгово-экономический колледж»

 **Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 13. Контроль качества продукции и услуг**

2021 г.

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОМетодическим советом ОГБПОУ «КТЭК»Протокол № 9 от 18.05.2021 г.Председатель МС\_\_\_\_\_\_\_\_Губанов С.А. | РАССМОТРЕНОПедагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»Протокол № 7 от 19.05.2021 г. Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 19.05.2021 г. № 154 /п |
| Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплинПротокол № 8 от 21.04.2021 г.Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Берёзкина А.И.Автор: Николаева Т.С. | Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГО) по специальностям среднего профессионального образования (СПО) укрупненной группы**19.00.00** Промышленная экология и биотехнологии по специальности:**19.02.10 Технология продукции общественного питания**Зам. директора \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Смирнова |

 Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (вариативная часть ОПОП), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года N 384.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 7 |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** | 10 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 11 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 13. Контроль качества продукции и услуг**

**1.1. Область применения программы учебной дисциплины**

 Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (вариативная часть).

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Контроль качества продукции и услуг», входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
* оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
* использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
* приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия контроля качества;

* задачи контроля качества, его экономическую эффективность;
* формы подтверждения качества;
* основные положения Государственной системы контроля качества Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
* терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**Формируемые компетенции**

 Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения

профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимся следующих **Личностных результатов** реализации программы воспитания

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося часов - **66**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **44** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **22** час.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **66** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **12** |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия | *-* |
|  практические занятия | **32** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **22** |
| в том числе: - реферат;- индивидуальная работа исследовательского характера;- домашняя работа - подготовка презентаций |  |
| **Итоговая аттестация** в формедифференцированного зачета |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 13. Контроль качества продукции и услуг**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Тема 1.**Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.** | **Содержание учебного материала** | 2 |  |
| 1 | Основные понятия, виды контроля, их назначение, характеристика, организация. Правовая и нормативная база. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 1 | 3 |
| Тема 2.**Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** | **Содержание учебного материала** | 4 | 2 |
| 1 | Основные понятия, виды продукции. Основные понятия, виды продукции, требования к качеству: технологические, органолептические показатели. |
| 2 | Сохраняемость и безопасность, экологичность, экономичность. Группы показателей качества. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 | 3 |
| Выполнение индивидуальных заданий исследовательского характераПодготовка рефератов |
| Тема 3.**Методы контроля качества продукции.** | **Содержание учебного материала** | 4 |
| 1 | Классификация, признаки, методы контроля: Измерительные, органолептические, экспресс-методы, регистрационные, бракеражный журнал.  | 1 |
| 2 | Услуги общественного питания, виды назначения, общность и различия. | 2 |
| **Практические занятия** | 16 | 3 |
| Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания, определение содержания поваренной соли оргентометрическим методом. Правила отбора проб. Порядок отбора проб, их документальное оформление. Основные понятия, назначения, виды идентификации, фальсификации. Фальсификация сырья и продукции. Изучение способов обнаружения фальсификации рубленных мясных полуфабрикатов. Решение ситуационных задач по идентификации услуг питания, различных типов и классов. |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 10 | 3 |
| Работа с ФЗ «О техническом регулировании»Подготовка презентаций по индивидуальным заданиямРабота с конспектами |
| **Тема4.Испытательные лаборатории.** | **Содержание учебного материала** | 2 | 1 |
| 1 | Аттестация и акредитация, требования. Результаты испытаний, формы документов. |
| **Практические занятия** | 16 | 3 |
| Работа со стандартами ССБТ, ЕСКД, ЕСООС. Анализ стандартов.Выполнение индивидуальных домашних заданий |
| 1 | Качество продукции и услуг: понятие. Показатели качества. Характеристика качества продукции и услуг в организациях общественного питания. Оценка качества продукции, услуг: понятие, этапы, методики. Управление качеством: понятие, цели, принципы, объекты, средства. Стандарты ИСО серии 9000. Системы менеджмента качества и их элементы. Ответственность руководства.  |
| 2 | Подтверждение качества: понятие, цели, формы. Методы подтверждения качества. Виды и категории стандартов, регламентирующих качество продукции и услуг и методов их контроля. Основополагающие стандарты на услуги.  |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 9 | 3 |
| Решение ситуационных задач по подтверждению качества выпускаемой продукции и предоставляемых услуг Работа с документацией систем качества. Оформление технологической и технической документации на продукцию и услуги |
| **Всего:** | **66** |  |

# **3. условия реализации программы дисциплины**

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

 Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект нормативно-правовых документов и стандартов на продукцию и услуги;

- образцы средств измерений, мер и весов.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедийный проектор, принтер.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ
2. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» от 11.06.2021 № 170-ФЗ
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 ФЗ-29
4. ГОСТ Р ИСО 9004-2019 Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности
5. Лифиц И.М. Основы управления качеством, стандартизации, метрологии. – М.: Юрайт, 2018
6. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и управление качеством товаров. - М.: ЮНИТИ, 2017

**Дополнительные источники:**

1. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление РФ от 15.08.91. № 1036 (в действующей редакции).
2. Сан Пин 2.3.6.959-00, Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Интернет-ресурсы:**

1. http:/www.vnov2001.narod.ru/site\_sborn.htmСборники документов по технологии и гигиене пищевых производств, организации питания населения, рабочую картотеку блюд, программые продукты
2. http//www.znaytovar.ru/ Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:** |  |
| Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов | Практическое занятие. |
| Оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой | Практическое занятие. |
| Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества | Практическое занятие. |
| Проводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | Практическое занятие.Качество выполнения индивидуальных заданий. |
| **Знания** |  |
| Основные понятия контроля качества | Контрольная работа. |
| Задачи контроля качества, его экономическую эффективность | Защита презентаций по индивидуальным заданиям. |
| Формы подтверждения качества | Индивидуальные задания исследовательского характера. |
| Основные положения Государственной системы качества Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов | Качество выполнения индивидуальных заданий. |
| Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ | Контрольная работа.Решение задач прикладного характера. |
| **Общие компетенции:** |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Текущий контроль в форме защиты практических работ.  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Текущий контроль в форме защиты практических работ.  |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | Текущий контроль в форме защиты практических работ.  |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Текущий контроль в форме защиты практических работ.  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | Текущий контроль в форме защиты практических работ. Тестирование. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Текущий контроль в форме защиты практических работ.  |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | Текущий контроль в форме защиты практических работ. Тестирование. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Текущий контроль в форме защиты практических работ.  |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | Текущий контроль в форме защиты практических работ.  |
| **Профессиональные компетенции:** |  |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  | Текущий контроль в форме защиты практических работ. |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | Текущий контроль в форме защиты практических работ. |
| **Личностные результаты:** |
| ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |
| ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ. |
| ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |
| ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ. |
| ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |
| ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |
| ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ. |
| ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения практических работ. |
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | Наблюдение за деятельностью обучающихся во время аудиторных занятий. |