

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов**

2020 г.

Программа учебной дисциплины *Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов* разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Смирнова Н.А., преподаватель

Рассмотрен на заседании МК  
по ППССЗ  
Председатель \_\_\_\_\_ Ядыкина Л.А  
Протокол № 5. от от 28.01.2020год

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЛО ППТ  
\_\_\_\_\_ О.А.Чечельницкая  
« 30 » 01 2020г.

Приложение к ОПОП  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.  
Утверждено приказом ГБПОУ ЛО ППТ  
от 30.01. 2020г. №01-05/09

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 13 Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины** ОП 13 Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов в структуре основной профессиональной образовательной программы: базовая учебная дисциплина профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

Содержание программы ОП 13 Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов направлено на достижение следующих **целей**:

- сформировать у обучающихся комплекс знаний и умений по основным теоретическим и методологическим аспектам стандартизации, познакомить их с сущностью органолептического метода и особенностям его применения к изучению контроля качества пищевой продукции
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков сотрудничества).

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

В результате освоения учебной дисциплины ОП 13 Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов обучающийся должен уметь:

- У 1.** проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса;
- У 2.** определять качество продукции общественного питания органолептическим методом;
- У 3.** исследовать качество продукции основными методами: лабораторными, расчетными, органолептическими и т.д.;
- У 4.** проводить исследование и оценку качества готовой продукции предприятий питания;
- У 5.** выполнять технологические процессы с учетом системного подхода обеспечения качества кулинарной продукции;
- У 6.** составлять и оформлять нормативную документацию с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- З 1 факторы, формирующие качество продукции;
- З 2. общие требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- З 3. методы контроля качества кулинарной продукции;
- З 4. назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- З 5. виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.
- З 6. методы управления качеством.

В результате освоения учебной дисциплины ОП 13 Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов у обучающегося формируются **профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины ОП 13 Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов у обучающегося формируются **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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося \_\_\_96\_\_\_ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося \_\_\_90\_\_\_ часов;

самостоятельной работы обучающегося \_\_\_2\_\_\_ часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	90
в том числе:	
учебные занятия	50
лабораторные занятия практические занятия	40
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	4
в том числе:	
-написание рефератов, творческих работ; -подготовка сообщений, докладов; -подготовка презентаций	
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 13 Технологический анализ и контроль качества сырья и пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Контроль качества полуфабрикатов и кулинарных изделий</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	16	1
	Предмет, цели, задачи и межпредметные связи дисциплины. Качество продукции, как социально-экономическая категория Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Методы определения качества продукции классификация, характеристика. Государственное регулирование качества пищевой продукции.		
<b>Тема 1.2. Организация контроля качества пищевой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	1
	Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла. Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции. Технологические пищевые и испытательные лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества пищевой продукции.		
<b>Тема 1.3 Исследование и оценка качества полуфабрикатов и кулинарных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	1
	Основные понятия, виды контроля. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции общественного питания. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Организация производственного контроля. Порядок проведения. Работа с пробами в испытательных лабораториях.		



<b>Лабораторные работы</b>		20	
1	Методы органолептической оценки качества пищевых продуктов		
2	Контроль и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов		
3	Исследование качества мясных рубленых полуфабрикатов		
4	Исследование рыбных полуфабрикатов. Показатели качества. Определение поваренной соли методом Мора.		
5	Исследование мучных, кондитерских изделий различными методами. Органолептическая оценка качества.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам;</li> <li>- работа с нормативной документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов;</li> <li>- подготовка к практическому занятию с использованием методических рекомендаций, составление отчета по практической работе, подготовка к его защите;</li> <li>- составление схем, таблиц</li> </ul>			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
<p>Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей.</p> <p>Планирование и управление качеством пищевой продукции.</p> <p>Требования к качеству продукции производственного назначения: безопасность, экологичность, экономичность.</p> <p>Современные достижения науки и техники в области исследования качества продукции.</p> <p>Порядок разработки, внедрения, систем качества, сертификация.</p>			

	Фальсификация, виды, средства обнаружения, последствия для ПОП.			
<b>Раздел 2. Анализ и оценка качества готовой продукции</b>		<b>34</b>		
<b>Тема 2.1. Контроль качества готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	1	
	Порядок отбора проб супов, вторых горячих блюд, гарниров и соусов.			
	Подготовка к исследованию			
	Физико-химические методы определения доброкачественности кулинарной продукции			
	Работа с пробами в испытательных лабораториях			
	<b>Лабораторные работы</b>	20		
	6	Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения влажности, соли, кислотности.		
	7	Исследование качества первых блюд. Органолептический анализ. Физико-химические методы определения содержания сухих веществ и жира в заправочных супах. Расчет на полноту вложения сырья.		
8	Исследование качества вторых блюд и гарниров. Сущность, химические реакции. Расчет на полноту вложения сырья.			
9	Исследование качества сладких блюд и напитков. Химические реакции, органолептическая оценка. Физико-химические методы определения массовой доли сахаров.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по предлагаемым темам; - работа с нормативной документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; - подготовка к практическому занятию с использованием методических рекомендаций, составление отчета по практической работе, подготовка к его защите; - составление схем, таблиц	2		
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Органолептические и физико-химические показатели качества II блюд Дефекты готовой продукции, причины возникновения и способы устранения			

	Правовая и нормативная база контроля качества		
<b>Всего:</b>		94+2к	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории:

Аналитической химии и контроля качества;

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные средства;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты;

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании : лабораторный практикум / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Л. А. Цопкало, И. В. Мацейчик]. - Новосибирск, 2017. - 83 с.
2. ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Системы менеджмента качества. Требования / Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М., 2016. - V, 25 с. : табл.
3. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании : программа, методические указания и задания контрольной работы для заочной формы обучения по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Л. А. Цопкало]. - Новосибирск, 2015. - 13, [2] с.. - Режим доступа: <http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2012/2978.rar>

4. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутальяна. - М., 2016. - 340 с.

Дополнительные источники

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.: Ананина В. А., Ахиба С. Л. и др. - М., 2017. - 619 с.

4. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов : справочник МакКанса и Уиддоусона / пер. с англ. 6-го изд. под ред. А. К. Батурина. - СПб., 2015. - 415 с.: табл.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины ОП 12 Контроль качества пищевой продукции осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Предмет оценивания</b>	<b>Показатели оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>
---------------------------	--------------------------	------------------------

<p><b>З 1.</b> факторы, формирующие качество продукции;</p> <p><b>З 2.</b> общие требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p><b>У4.</b> проводить исследование и оценку качества готовой продукции предприятий питания;</p> <p><b>У 5.</b> выполнять технологические процессы с учетом системного подхода обеспечения качества кулинарной продукции;</p> <p><b>У 6.</b> составлять и оформлять нормативную документацию с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>определение факторов, формирующих качество продукции;</p> <p>- определение общих требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>- проведение исследования и оценки качества готовой продукции предприятий питания;</p> <p>-проведение технологических процессов с учетом системного подхода обеспечения качества кулинарной продукции;</p>	<p>характеристика основных факторов, влияющих на качество кулинарной продукции, а именно описание влияния качества исходного сырья, качество проектирования и качество изготовления.</p> <p>Точное описание требований к качеству продукции а именно нормативной и нормативно-технической документации – <b>стандарта</b> государственного, стандарта предприятия, технических условий, технических описаний, рецептуры</p>
<p><b>З 3.</b> методы контроля качества кулинарной продукции;</p> <p><b>У 1.</b> проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса;</p> <p><b>У 2.</b> определять качество продукции общественного питания органолептическим методом;</p>	<p>-определение методов контроля качества кулинарной продукции;</p> <p>- определение качества продукции на разных стадиях технологического процесса;</p> <p>-определение качества продукции общественного питания органолептическим методом</p>	<p>- перечисление основных понятий, разновидностей, недостатков органолептических и измерительных методов контроля;</p> <p>- проведение отбора проб кулинарной продукции для лабораторного исследования;</p> <p>Проведение органолептической оценки качества кулинарной продукции по таким показателям, как внешний вид (форма, прозрачность), цвет, консистенция, запах, вкус.</p>
<p><b>З 4.</b> назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе</p>	<p>характеристика испытательных лабораторий, определение требований к их материально-</p>	<p>- перечисление требований к испытательным лабораториям и нормативным документам.</p>

и персоналу; <b>У 3.</b> исследовать качество продукции основными методами: лабораторными, расчетными	технической базе и персоналу; -определение качества продукции основными методами: лабораторными, расчетными, органолептическими и т.д.;	-применение стандартных методов испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
<b>3 5.</b> виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.	- определение видов фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.	- анализ и характеристика фальсификации сырья и готовой продукции по различным ее видам (ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная)
<b>3 6.</b> методы управления качеством.	-определение методов управления качеством;	- перечисление методов управления качеством продукции, таких как административные, психологические, технологические и экономические)