**Аннотация учебной дисциплины**

**ОП.12 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Контроль качества продукции» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

* 1. **Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина «Контроль качества продукции» входитвпрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам среднего общего образования.

Формирование компетенций происходит при изучении любой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны. А также дисциплина направлена на формирование общих и профильных компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

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.

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

 **Целью** изучения учебной дисциплины является приобретения студентами теоретических знаний в области контроля качества, формирования умений и навыков (компетенции) при отборе проб, методов контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции

В результате изучения учебной дисциплины «Контроль качества продукции» обучающийся должен **знать/понимать:**

-основные понятия в области контроля качества продукции;

-назначения, видов, средств, методов, нормативно –правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания

-понятия, виды и методы идентификации

-способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

В результате изучения учебной дисциплины «Контроль качества продукции» обучающийся должен **уметь:**

* . контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;
* работать с нормативно – правовой базой;
* проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
* выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;
* пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями.

**4. Примерный тематический план учебной дисциплины**

Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Тема 2. Требование к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

Тема 3. Методы контроля качества

Тема 4. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.

Тема 5. Правила отбора проб.

Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Тема 8. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.