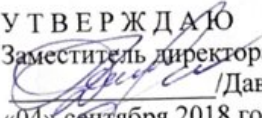


Министерство образования и науки Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Московский технологический колледж питания

УТВЕРЖДАЮ
 Заместитель директора по УР

 /Давыдова Г.Б./
 «04» сентября 2018 год

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

на 7 семестр 2018/2019 учебного года

Дисциплина ОП 14. Контроль качества продукции

наименование учебной дисциплины

Преподаватель Смыков Максим Сергеевич

ФИО преподавателя

учебная группа Т-9.41

специальность 19.02.10

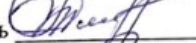
код специальности

С	Распределение учебного времени	Общее количество часов	В том числе:				
			Теоретические занятия	Лабор. и (или) практ. занятия	Самостоятельная работа	Курсовое проектирование или курсовая работа	Консультации
1.	Всего часов на дисциплину по учебному плану	97	33	32	32	0	0
2.	Выдано часов до начала текущего семестра	0	0	0	0	0	0
	Кол-во часов на учебный год:	97	33	32	32	0	0
3.	а) на 7 семестр 13 недель по 5 часов в неделю;	97	33	32	32	0	0

Итоговая форма контроля знаний обучающегося:

а) 7 семестр: дифференцированный зачет

План составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным рабочим учебным планом по данной специальности и на основании рабочей программы по данной дисциплине, утвержденной протоколом № 1 от «31» августа 2015 года.

Преподаватель  /Смыков М.С./


Подпись

Рассмотрен и одобрен предметной методической комиссией

«Технологии продукции и технической эксплуатации оборудования в общественном питании»

Наименования предметной методической комиссии

протоколом № 1 от «31» августа 2018 года.

Председатель ПЦК  /Линькова Н.И./

Подпись

Тематический план

№ занятий	№ учебной недели	Названия частей, разделов, номера и наименования тем по программе	Количество часов					Вид занятий	Учебная литература	Наглядное пособие
			Теоретические занятия	Лаборат. и (или) практ. занятия	Самостоятельная работа	Курсовое проектирование или	Консультации			
Раздел 1. Контроль качества полуфабрикатов и кулинарных изделий										
Тема 1.1. Цели и задачи изучения дисциплины										
1	1	Качество продукции, как социально-экономическая категория	2					1	1.1.1.: стр.9-11	8,9
2	1a	Основные понятия, термины и определения в области качества продукции	2					2	1.1.1.: стр.11-17	8,9
		Изучение Федерального закона №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Главы I-III			2			3		
3	2	Методы определения качества продукции классификация, характеристика	2					2	1.1.1.: стр.56-61	8,9
		Изучение Федерального закона №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Глава IV			2			3		
4	2a	Государственное регулирование качества пищевой продукции	2					2	1.1.1.: стр.26-30	8,9
		Изучение Федерального закона №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Главы V-VI			2			3		
Тема 1.2. Организация контроля качества пищевой продукции										
5	2б	Факторы, формирующие качество кулинарной продукции на всех этапах жизненного цикла	2					2	1.1.1.: стр.35-38	8,9
6	3	Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания	2					2	1.1.1.: стр.38-40	8,9
7	3a	Роль органолептического анализа в повышении качества кулинарной продукции	2					2	1.1.1.: стр.40-43	8,9
8	4	Технологические пищевые и испытательные лаборатории, их роль в обеспечении высокого качества пищевой продукции	2					2	1.1.1.: стр.43-50	8,9
Тема 1.3. Исследование и оценка качества полуфабрикатов и кулинарных изделий										
9	4a	Основные понятия, виды контроля продукции и полуфабрикатов	2					2	1.1.1.: стр.106-108	8,9
10	4б	Актуальные проблемы обеспечения качества продукции общественного питания	2					2	1.1.1.: стр.108-110	8,9
11	5	Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности	2					2	1.1.1.: стр.100-114	8,9
12	5a	Организация производственного контроля. Порядок проведения	2					2	1.1.1.: стр.114-116	8,9
13	6	Методы органолептической оценки качества пищевых продуктов		2				5	1.1.1.: стр.61-66	8,9
14	6a	Методы органолептической оценки качества пищевых продуктов		2				5	1.1.1.: стр.61-66	8,9
15	6б	Контроль и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов		2				5	1.1.1.: стр.66-70	8,9
16	7	Контроль и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов		2				5	1.1.1.: стр.66-70	8,9
		Изучить органолептические показатели мясных натуральных полуфабрикатов			2			3		
17	7a	Исследование качества мясных рубленых полуфабрикатов		2				5	1.1.1.: стр.208-210	8,9

		Изучить органолептические показатели мясных рубленых и панированных полуфабрикатов			2				3		
18	8	Исследование качества мясных рубленых полуфабрикатов	2						5	1.1.1.: стр.208-210	8,9
		Изучить органолептические показатели рыбных полуфабрикатов			2				3		
19	8a	Исследование рыбных полуфабрикатов. Показатели качества. Определение поваренной соли методом Мора	2						5	1.1.1.: стр.199-203	8,9
		Изучить органолептические показатели рыбных полуфабрикатов из рубленой массы			2				3		
20	8б	Исследование рыбных полуфабрикатов. Показатели качества. Определение поваренной соли методом Мора	2						5	1.1.1.: стр.199-203	8,9
		Изучить органолептические показатели мучных кондитерских изделий			2				3		
21	9	Исследование мучных кондитерских изделий различными методами. Органолептическая оценка качества	2						5	1.1.1.: стр.210-213	8,9
		Изучить органолептические показатели мучных кулинарных изделий			2				3		
22	9a	Исследование мучных – кондитерских изделий различными методами. Органолептическая оценка качества	2						5	1.1.1.: стр.210-213	8,9
Раздел 2. Анализ и оценка качества готовой продукции											
Тема 2.1. Контроль качества готовой продукции											
23	10	Порядок отбора проб супов, вторых горячих блюд, гарниров и соусов	2						1	1.1.1.: стр.76-80	8,9
24	10a	Подготовка проб к исследованию	2						2	1.1.1.: стр.80-87	8,9
25	10б	Физико-химические методы определения доброкачественности кулинарной продукции	2						2	1.1.1.: стр.87-94	8,9
		Изучить органолептические и физико-химические показатели холодных блюд и закусок			2				3		
26	11	Работа с пробами в испытательных лабораториях	2						2	1.1.1.: стр.70-76	8,9
		Изучить органолептические и физико-химические показатели первых блюд			2				3		
27	11a	Исследование полуфабрикатов из творога. Показатели качества, методы определения влажности, соли, кислотности.	2						5	1.1.1.: стр.166-171	8,9
		Изучить органолептические и физико-химические показатели блюд из яиц и творога			2				3		
28	11б	Исследование качества первых блюд. Органолептический анализ. Физико-химические методы определения содержания сухих веществ и жира в заправочных супах.	2						5	1.1.1.: стр.189-193	8,9
		Изучить органолептические и физико-химические показатели готовой кулинарной продукции из мяса, рыбы и птицы			2				3		
29	12	Исследование качества вторых блюд и гарниров. Сущность, химические реакции. Расчет на полноту вложения сырья.	2						5	1.1.1.: стр.193-199	8,9
		Изучить органолептические и физико-химические показатели готовой кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий			2				3		
30	12a	Исследование качества вторых блюд и гарниров. Сущность, химические реакции. Расчет на полноту вложения сырья.	2						5	1.1.1.: стр.193-199	8,9
		Изучить органолептические и физико-химические показатели напитков			2				3		
31	13	Исследование качества сладких блюд и напитков	2						5	1.1.1.: стр.206-	8,9

									208		
		Изучить органолептические и физико-химические показатели сладких блюд			2				3		
32	13а	Исследование качества сладких блюд и напитков			2				5	1.1.1.: стр.206- 208	8,9
											8,9
33	13б	Зачетное занятие									
		Итого часов за 7 семестр	33	32	32						
		Всего	33	32	32						

Используемая литература

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1. Печатное издание	
1.1.1.	Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: Учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. М.: Академия, 2017 г.
1.1.2.	Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2018 г.
1.1.3.	Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М.: ЮРАЙТ, 2016
1.2. Электронные издание	
1.2.1.	
1.2.2.	
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
2.1. Печатное издание	
2.1.1.	
2.1.2.	
2.2. Электронные издание	
2.2.1.	http://www.grandars.ru – Контроль качества продукции и услуг
2.2.2.	http://www.znaytovar.ru/ – Товароведение и экспертиза товаров

ДЛЯ ЗАМЕТОК ПРОВЕРЯЮЩЕГО

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Код видов занятий:

- 1- Лекция;
- 2- Комбинированный урок (лекция+ опрос);
- 3- Самостоятельное обучение (работа с методическим материалом);
- 4- Лабораторная
- 5- Практическая работа;
- 6- Контрольная работа;
- 7- Консультация;
- 8- Учебная практика;
- 9- Деловая игра.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Дидактические и технические средства, используемые на занятиях:

1. таблицы, схемы, графики, диаграммы;
2. иллюстрации, рисунки для демонстраций;
3. раздаточные наглядные пособия;
4. дидактические материалы (для повторения, изучения нового материала, его закрепления и контроля);
5. инструктивные документы для студентов;
6. программное обеспечение;
7. технологические карты;
8. учебники, пособия, документы;
9. учебное оборудование;
10. технические средства обучения.

