

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.20 Контроль качества и нормативно-технологическая документация в общественном питании

Семестр: 5, 6

Количество часов: 108, 108

Количество зачетных единиц: 3, 3

Промежуточная аттестация: зачет, зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина Контроль качества и нормативно-технологическая документация в общественном питании относится к вариативной части профессиональных дисциплин профессионального цикла Б1.Б.20 учебного плана. по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Цель и задачи освоения дисциплины

Дисциплина «Нормативная и технологическая документация» играет важную роль в системе подготовки специалистов.

Цель изучения дисциплины

- расширить знания студентов в рамках:
- нормативной документации в сфере планирования, строительства, открытия предприятий общественного питания;
- предоставлении услуг по производству кулинарной продукции;
- организации обслуживания;
- соблюдении санитарно-эпидемиологических требований;

Задача изучения дисциплины:

-дать студентам необходимые теоретические и практические знания в области применения нормативной и технологической документации в предприятиях питания.

Содержание дисциплины:

Основные понятия. Перечень контролирующих органов, их полномочия. Ответственность руководителей предприятий питания за ведение технологического процесса приготовления блюд, за безопасность производства для граждан и правильное предоставление продуктов и услуг.

Законы, регулирующие ответственность рестораторов перед государством и посетителями.

Общественное питание, классификация предприятий (ГОСТ Р. 50762-95 Дата введения 01.07.1995 г.). Стандарты для целей сертификации при присвоении типа и класса предприятиям общественного питания. Порядок регистрации предприятий питания. Согласование с Роспотребнадзором, оформление лицензий, санитарных заключений, сертификаты соответствия услуг требованиям нормативных документов.

Услуги населению. Термины и определения (ГОСТ Р. 50646-94 Дата введения 01.07.1994 г.). Общие понятия: услуга как результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя. Функциональное назначение услуг: материальные и социально-культурные.

Технологический процесс исполнения услуги, заказ на услугу. Стандарт на услугу, технический документ на услугу, технологический регламент на услугу. Система сертификации услуг. Качество услуг, качество обслуживания, показатели качества услуги.

ГОСТ Р 50691-94 Дата введения 01.01.1995 г. - настоящий стандарт устанавливает основные требования к системам обеспечения качества услуг. Политика в области качества. Ответственность руководства. Процедуры разработки, ведения и обеспечения документаций.

Действия по выявлению услуги ненадлежащего качества. Правила оказания услуг общественного питания.

Нормативные правовые акты Российской Федерации. Федеральный закон РФ № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем в зависимости от типа предприятий питания. Значение норм оснащения для расчета потребности в предметах оснащения на вновь открываемых предприятиях и для анализа данных о фактическом наличии.

Нормы оснащения мебелью ресторанов, кафе, столовых, домашних кухонь.

Нормы оснащения ресторанов кухонным инвентарем в зависимости от количества мест.

Санитарно-эпидемиологические правила (СП 2.3.6. 1079-01). Общие положения и область применения требования к размещению. Требования к водоснабжению и канализации, к условиям работы в производственных помещениях. Требования к устройству и содержанию помещений, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Требования к соблюдению санитарных правил.

Характеристика ГОСТов, ТУ, технологических карт, технико-технологических карт.

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий как нормативные документы, в которых указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд. Правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий.

Действующие сборники для всех типов предприятий:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика 1999.
2. Сборник мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2000.

Варианты, различающиеся ассортиментом сырья, нормами его вложения, выходом блюд и готовых изделий.

Нормы вложения продуктов массой брутто на стандартное сырье по кондициям.

Нормы отходов на картофель и овощи.

Учет потерь при изготовлении, охлаждении, порционировании полуфабрикатов и готовых блюд. Порядок определения расхода специй, соли, зелени.

Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.

Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

- ✓ Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия. Составляющие технико-технологической карты: наименование блюда, перечень сырья, требования к качеству сырья, нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия; описания технологического процесса приготовления, показатели качества и безопасности пищевого состава и энергетической ценности.

- ✓ Порядок составления технологической карты, как ведомственного технического документа, составленного для работников производства.

Требования к обработке сырья и производства продукции: необходимость строго соблюдения поточности технологических процессов, централизация производства. Роль стандартов. Понятия, разработка и утверждения экологических инструкций, условий, ГОСТов, стандартов предприятий.

Срок действия стандартов предприятий, ответственность за соблюдением требованием стандартов. Обозначение стандарта, содержания, применения терминов, определенных ГОСТом Р 50617-94 «Общественное питание. Термины и определения»

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК-3; ПК-1; ПК-6.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение « круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации

Данная форма предполагает начинать каждое занятие с 30-минутной лекции, рассматривающей базовые понятия по теме. На групповые презентации студентов, включающие комментарии к слайдам отводится 15 минут. Исходя из того, что часть студентов имеют незначительный опыт и неглубокие знания, курс умышленно разрабатывается как повторяющийся, чтобы слабые студенты чувствовали себя комфортно в более активной обучающейся среде. Другие группы составляют комментарии к презентации. Затем идет дискуссия, которая завершается подведением итогов.

Эссе

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы. Например: данный метод может быть использован при изучении темы: « Сущность , экономическое содержание и функции заработной платы ».

Проведение «круглого стола»

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Потребности : виды, свойства, особенности ».

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма