

Министерство образования и науки Архангельской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Архангельской области  
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»  
(ГБПОУ АО «ПТПТ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.О. директора ГБПОУ АО  
«Плесецкий торгово-промышленный  
техникум»  
\_\_\_\_\_ Н.И. Шереметова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**ОПД. 10 Контроль качества продукции и услуг**  
**общественного питания**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

форма обучения: заочное обучение

Рабочая учебная программа дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места» составлена в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 . с региональными требованиями и реализуется в части основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов по ФГОС .

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для студентов всех форм обучения, а также может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовки.

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

Разработчик: преподаватель спецдисциплин Швакова Е.М.

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению

на заседании методической комиссии

протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Дзюба Е.И./.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая учебная программа учебной дисциплины (далее РУП) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины реализуется для заочной форме обучения, также может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- использовать теоретические знания в производственной деятельности;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.

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

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества,
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала;

- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;

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

максимальной учебной нагрузки учащегося 16 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки учащегося 10 часов;

в том числе:

практические занятия - 2 часа;

самостоятельной работы учащегося 6 часов.

## 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>16</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>10</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>2</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>8</i>
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> <i>Реферат по заданной тематике</i> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите; - подготовка сообщений (компьютерной презентации) по заданной тематике; - подготовка сообщений и информации по теме «Правовая и нормативная база» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки	<i>6</i>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ОПД. 10 «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ОПД. 10 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания»</b>		<b>16</b>	
<p><b>Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Правовая и нормативная база</b></p>	<p>Контроль качества продукции: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>Контроль качества услуг: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.</p> <p>Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.</p> <p>Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептов.</p>	2	2
<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»</p>		2	
<p><b>Тема 1.2. Методы контроля качества</b>  <b>Порядок проведения контроля.</b>  <b>Испытательные лаборатории</b></p>	<p>Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различны Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов,</p>	2	2

	<p>готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории.</p> <p>Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.</p> <p>Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний.</p> <p>Формы документов и видов контроля.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации»</p>	2	
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Контроль качества полуфабрикатов</b> <b>Пищевые вещества.</b> <b>Идентификация и фальсификация сырья и продукции.</b></p>	<p>Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.</p> <p>Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.</p> <p>Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>Пищевые вещества. Виды. Характеристика.</p> <p>Идентификация: понятие</p> <p>Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.</p> <p>Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.</p> <p>Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции</p>	2	2
	<p><b>Практическое занятие:</b></p> <p>Проведение бракеража готовой продукции. Заполнение бракеражного журнала.</p> <p>Определение фальсификации продукции.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к дифференцированному зачету.</p>	2	
	<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экологии;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

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

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

1. Федеральные законы:

- 1.1. «О защите прав потребителя» / 07 февраля 1992 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1999 г. /
- 1.2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II. Статьи: 469, 470, 474-477 /1996 г. /
- 1.3. «О стандартизации» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995 г. /
- 1.4. «О сертификации продукции и услуг» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1997, 1998 гг. /

2. Нормативные и технологические документы:

- 2.1. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15. 08. 1997 г. №1036. /
- 2.2. СанПин 2.3.2. 560 – 96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- 2.3. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтожения / Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. №1263. / См. приложение 6 учебника / 6 /.
- 2.4. ГОСТ Р. 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

- 2.5. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.
3. Ловачева Г. Н. , Мглинец А. И. , Успенская Н. Р. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 1990, 239 с.
4. Николаева М. А. , Лычников Д. С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1996, 106 с.

Дополнительные источники:

5. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. – М.:Норма, 1997. – с. 30–33, 135-151.
6. Николаева М. А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 1998. – с. 59-97, 272-276 – приложение 6.
7. Справочник технолога общественного питания. – М.: «Колос», 2000.
8. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М., 1997.
9. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. – М.: «Брандес», 1998.
- 10.ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
- 11.ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
- 12.ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция. Реализуемая населению. Общие технические условия».
- 13.ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
- 14.ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».
15. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
16. Сборник технологических нормативов. // Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Роскомторг 1994-616 с.
17. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986.- 295 с.

#### 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
<p><b>Освоенные умения:</b>                      применять простейшие измерительные методы при контроле качества готовой продукции.                      отбирать пробы полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, оформлять акты отбора, проводить лабораторный анализ.                      организовывать и проводить контроль качества продукции и услуг.                      определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;                      осуществлять контроль качества полуфабрикатов на разных стадиях технологического цикла;                      распознавать дефекты и устанавливать причины их возникновения.                      проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса;                      идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию;                      устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании;                      выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов.                      применять способы обнаружения фальсификации.</p> <p><b>ЗНАНИЯ:</b>                      Основные понятия, виды контроля, их назначение, характеристику, организацию контроля                      Основные термины, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативные документы, их устанавливающие                      Правовые и нормативные документы, устанавливающие критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в системе общественного питания                      Основные понятия, разновидности, назначение, достоинства и недостатки органолептических и измерительных методов анализа                      Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб, обеспечение их сохранности;                      Требования к испытательным лабораториям и нормативные документы, их устанавливающие, порядок</p>	<p>Оценка работы на лабораторно-практических занятиях.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения домашнего задания.</p> <p>Оценка рефератов, докладов.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Контрольная работа</p>

оформления результатов испытаний  
основные понятия, нормативные и правовые основы в  
области управления качеством продукции и услуг в  
предприятиях общественного питания

измерительные методы контроля качества  
полуфабрикатов;

требования к качеству полуфабрикатов;

показатели кулинарно технологических свойств  
полуфабрикатов

требования к качеству холодных и горячих напитков;

показатели качества холодных и горячих напитков;

проводить контроль услуг на разных стадиях  
технологического процесса;

идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию;

устанавливать требования к качеству услуг в  
общественном питании;

выбирать перечень услуг для предприятий

общественного питания различных типов и классов.

Основные понятия, назначение, виды идентификации,  
фальсификации, дефектов, средств и способов  
обнаружения фальсификации, последствия и  
ответственность за фальсификацию.