

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.02.2022 12:34:40

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование учебной
дисциплины

ОП. 14 Контроль качества продукции и услуг

код, специальность

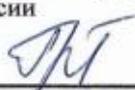
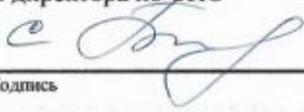
**19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин технологии
продукции общественного
питания
Протокол № 6 от «б» 06 2020 г

Разработано на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Председатель предметно-цикловой комиссии	Заместитель директора по СНО
	
Н.С. Грушина	С.П. Боярская
Инициалы Фамилия	Инициалы Фамилия
Подпись	Подпись

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Рецензент: Говорова И.И., Зам. зав. отделением СПО КФ «РЭУ им. Г.В.Плеханова»
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Монастырская Е.Ю., Заместитель директора по качеству МУП КШП №1
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии Повар.

1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения учебной дисциплины

До изучения дисциплины Контроль качества продукции и услуг студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин и ПМ (Математика, Химия, Организация производства, Организация хранения и контроль запасов сырья, ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 07Выполнение работ по профессии Повар, ПМ 02Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) при реализации программы среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении этих дисциплин

1.3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;
- проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества;
требования к качеству сырья полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.

Код	Наименование результата обучения
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.

1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 112 ч., в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 78 ч.;

самостоятельная работа обучающихся 32 ч;

консультации 2ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	32
в том числе:	
▪ составление конспекта по перечню вопросов	16
▪ подготовка выступлений, сообщений и докладов, работа с Интернет-ресурсами	16
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Контроль качества продукции и услуг

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
Раздел 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании				
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Введение.	Предмет, цели, задачи, межпредметные связи дисциплины. Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания. Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.	Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	Тема 1.3 Правила отбора проб	Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная (разовая), объединенная (средняя). Правила отбора проб от партии продукции ОП, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов устанавливающие правила отбора.	2	2

	Тема 1.3 Правила отбора проб	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбор проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных, видов.	2	2
		Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории.	2	2
		Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытаний.	2	
		Практические занятия	4	
		Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов.	2	
		Оформление отбора.	2	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.4 Методы контроля качества.	Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля.	2	2
		Измерительные методы контроля; понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.	2	2
		Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания.	2	2
		Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля	2	2

	Тема 1.4 Методы контроля качества	Практические занятия		
		Определение массовой доли сухих веществ и влажности методом высушивания.	4	
		Определение щелочности в мучных кондитерских изделиях		
Самостоятельная работа: Проработка конспектов занятий. Составление конспекта по перечню вопросов: Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания. Инновационные методы контроля качества.			16	
Раздел 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.				
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.1 Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общественном питании; производственного назначения (сырье, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).	2	2
		Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.	2	2
		Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, биологическая эффективность), безопасность, сохраняемость	2	2
		Органолептические и эстетические свойства продукции потребительского назначения.	2	2
		Требования к качеству: обязательные и рекомендательные; нормативные документы, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.2 Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.	Производственный контроль продукции и услуг в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Порядок проведения.	2	2
		Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения	2	2

		Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе по безопас	2	2
		ности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль правильности проведения технологического процесса.		
		Калорийность блюд по массовой доле сухих веществ и жира. Коэффициент соблюдения рецептуры и выявление причин несоответствия.	2	2
		Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции.	2	2
		Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	2	2
		Практические занятия		
		Исследование супов по органолептическим и физико-химическим показателям;		
		Исследование горячих блюд по органолептическим и физико-химическим показателям;		
		Исследование салатов по органолептическим и физико-химическим показателям;		
		Исследование напитков по органолептическим и физико-химическим показателям;		
		Исследование выпечных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.		
			10	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2	Тема 2.3 Идентификация и фальсификация сырья и продукции.	Основные понятия: идентификация, прослеживаемость, фальсификация. Идентификация продукции сырья, полуфабрикатов, кулинарных: ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия	2	2

ПК 6.1-6.5		или несоответствия.		
		Идентификация продукции кондитерских изделий: ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.	2	2
		Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	2
		Практические занятия		
		1. Изучение способов обнаружения фальсификации муки . 2. Изучение способов обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов.	4	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.4 Идентификация услуг общественного питания	Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия.	2	2
		Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочных, доготовочных предприятий, в том числе и быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.	2	2
		Практические занятия	2	
		Решение ситуационных задач по идентификации услуг питания предприятий общественного питания разных типов и классов.		
Самостоятельная работа: Подготовка реферативных работ: Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.			16	
Консультации			2	
Всего:			112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета .

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3

(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

3.2. Интерактивные формы обучения студентов при изучении учебной дисциплины.

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 1.4 Методы контроля качества.	2	Круглый стол
Тема 2.4 Идентификация услуг общественного питания	2	Исследовательский метод обучения

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова Контроль качества продукции и услуг общественного питания.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 Режим доступа: <https://academia-library.ru/reader/?id=401198&>

Дополнительные источники:

2. А.Т. Васюкова «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании»-Учебное пособие.-М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К⁰»,206.

3. Ловачева Т.Н., Мгликец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2017.

Рекомендуемая литература

Федеральные законы

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 09.02.1996 ФЗ-2.
2. Гражданский Кодекс Российской Федерации. Часть II.
3. "О стандартизации", 10.06.93 ХЙ5156-1 — Российская газета, 25.06.93
4. "О сертификации продукции и услуг". 10.06.93 № 5153=1 с изменениями и дополнениями 1997 и 1998
5. О внесении изменений и дополнений в законодательные акты Российской Федерации "О стандартизации", "Об обеспечении единства измерений" "О сертификации продукции и услуг" ФЗ-89 от 19.06.95
6. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»/31.03.1999 ФЗ-52.
7. "О качестве и безопасности пищевых продуктов"/ 02.01. 2000 ФЗ-298. "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении контроля"/ 08.08.2001 ФЗ-134
9. "Об экспортном контроле"/ 18.07.99 ФЗ-183

Нормативные документы.

1. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
3. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. — М.: Всероссийский институт питания, 1997, ч. 1 и 2.
5. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Интернет-ресурсы

1. Базы данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта – [https:// www.gost.ru/portal/gost//home/standarts](https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts)
2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>
3. Афанасенко О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов: Учебное пособие / О.Я. Афанасенко - 2-е изд. - Мн.:РИПО, 2016. - 132 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949461>
4. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Замедлина - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>
5. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 405 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427042>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;	Экспертная оценка при проведении устного и письменного опроса
определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных самостоятельных работ
проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий. Экспертная оценка при устном опросе
Знания:	
основные понятия, термины и определения в области контроля качества; требования к качеству сырья полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении индивидуальных заданий
правила отбора проб и проведения контроля качества;	Экспертная оценка (баллы), выставленная за доклады
виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения.	Экспертная оценка при устном опросе
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине Контроль качества продукции и услуг.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе рассмотрены и одобрены
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.