Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbfe857ec67218ca18b47d0d3b3161f6a6fe5f1f0e8c5f39

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

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.10 Контроль качества продукции

(индекс и наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ / Н.С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ / Л.В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ / С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель (и):

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензенты:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции 4

2. Структура и содержание учебной дисциплины . ОП.10 Контроль качества продукции 6

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции 14

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции 15

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ОП.10 Контроль качества продукции

(наименование учебной дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):

Учебная дисциплина. ОП.10 Контроль качества продукции принадлежит к общепрофессиональному циклу

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	**У1** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части **У2** определять этапы решения задачи **У3** составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы **У4** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах **У5** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**З1** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить **З2** структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях **З3** основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте **З4** методы работы в профессиональной и смежных сферах **З5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	**У6** определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации **У7** выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска **У8** оценивать практическую значимость результатов поиска **У9** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач **У10** использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности **У 11** использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	**З6** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности **З7** приемы структурирования информации **З8** формат оформления результатов поиска информации **З9** современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 04	**У 12** организовывать работу коллектива и команды **У 13** взаимодействовать с	**З10** психологические основы деятельности коллектива **З11** психологические особенности

	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	личности
ОК 05	**У14** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке **У15** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**З12** правила оформления документов правила построения устных сообщений
ОК 09	**У16** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы **У17** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы **У18** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности **У19** кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) **У20** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**З13** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы **З14** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) **З15** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности **З16** особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6	**У 21** контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания **У 22** работать с нормативно – правовой базой **У 23** проводить идентификацию пищевой продукции и услуг **У 24** выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции **У 25** пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями	**З17** основные понятия в области контроля качества продукции **З18** назначения, видов, средств, методов, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания **З19** понятия, виды и методы идентификации **З20** способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы[1]	Объем в часах
Объем образовательной программы (всего)	179
в том числе:	
теоретическое обучение	85
лабораторные работы	-
практические занятия	90
в т.ч. практическая подготовка	90
Консультации (всего)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация (всего)	4
Итоговая аттестация в форме контрольной работы, дифференцированного зачета	

[1] Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
2	3	**4**	
Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.	**Содержание учебного материала**:	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Состояние и основные направления развития контроля качества продукции. Международный, региональный и отечественный опыт стандартизации пищевых продуктов (международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ, Комиссия Codex Alimentarius ФАО/ВОЗ и др.).		
	Техническое регулирование. Национальная система стандартизации РФ. Разработка проектов новых законов РФ в области стандартизации. Перспективы развития методов и способов анализа и контроля продукции на предприятиях общественного питания различных типов и классов. Правила производства и реализации продукции общественного питания.	2	
Тема 2 Система качества и безопасности продукции общественного питания.	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Организация контроля качества и безопасности продукции. Разновидности и стадии контроля качества в производстве. Системный подход к организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.	2	
	Входной, операционный и приемочный контроль качества готовой продукции. Сплошной, выборочный контроль, ведомственный и вневедомственный контроль качества и т.п.	2	
	Современные концепции (стандарты) обеспечения безопасности услуг, оказываемых сфере общественного питания и розничной торговли. Контроль и надзор за качеством пищевой продукции на потребительском рынке. Мотивация персонала и способы поощрения производства продукции высокого качества.	2	

Тема 3. Нормативныеи технологические документы в общественном питании.	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Национальная система стандартизации. Технические регламенты на пищевые продукты. Нормативные документы различных категорий и видов. Государственные (национальные) стандарты. Стандарты отраслей. Стандарты организаций (предприятий).	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и кондитерских изделий. Технико-технологические карты. Требования к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Порядок разработки и утверждения нормативных и технологических документов.	2	
Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы,его определяющие.	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Характеристика основных факторов, влияющих на качество продукции. Представление о качестве продукции как иерархической совокупности свойств. Разработка кулинарной продукции с учетом современных представлений о качествеи безопасности пищевых продуктов.	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Классификация продукции общественного питания и показатели качества отдельных групп.	2	
	Организация контроля производства. Управление качеством продукции общественного питания.	2	
	Концепция анализа рисков и критические контрольные точки в обеспечении качества и безопасности предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции ГОСТ Р ИСО9001, ГОСТ Р ИСО 22000; системы ХАССП и GMP.	2	
Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевойпродукции.	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Понятие, назначение и функции испытательных лабораторий. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Нормативные документы, регламентирующие эти требования.	2	
	Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Порядок оформления результатов испытаний.	2	

Тема 6. Правила отбора проб.	**Содержание учебного материала.**	**6**	
	Необходимость и целесообразность проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб.	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Основные понятия: единичное изделие, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Точечная (разовая) и объединенная (средняя) виды проб. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.	2	
	Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.	2	
Тема 7. Производственный контроль качества. Органолептический анализ и физико- химические методы исследования продукции общественного питания.	**Содержание учебного материала.**	**3**	
	Назначение, организация и порядок проведения производственного контроля качества. Особенности контроля полуфабрикатов по основным технологическим ипотребительским свойствам. Дефекты полуфабрикатов.	3	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Практические занятия	**20**	
	Изучение органолептического и измерительного методов контроля качества. Составление требований к качеству пищевой продукции.	2	
	Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	
	Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	
	Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	
	Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	
	Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	
	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	

	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	
	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	
	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя). Контрольная работа.	2	
Тема 8. Методы и средства контроля качества.	**Содержание учебного материала.**	**21**	
	Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам.	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Причины возникновения дефектов готовой продукции и способы их устранения. Особенности контроля качества напитков по органолептическим, физико-химическим потребительским свойствам.	2	
	Методика проведения органолептической оценки качества продукции и оформление ее результатов согласно НТД.	2	
	Принципы контроля качества кулинарной продукции различных групп (полуфабрикатов, изделий, в т.ч. продукции высокой степени готовности).	2	
	Органолептический анализ (метод бракеража) продукции. Физико-химические методы контроля качества продукции общественного питания в лабораторных условиях (определение содержания сухих веществ, жира, сахаров, крахмала, белков, хлорида натрия и др.).	2	
	Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: полуфабрикатов из картофеля и овощей, круп, муки, творога, мяса, рыбы, птицы;	2	
	Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции :блюд из мяса и мясных продуктов, яиц, мяса птицы, натуральной рубленой мясной массы, котлетной мясной массы, рыбы, морепродуктов, дичи и кролика;	2	
	Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции:блюд из картофеля, овощей и грибов; круп; бобовых; макаронных изделий; творога;	2	
	Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: – гарниров; соусов; холодных блюд; первых блюд; сладких блюд; напитков; мучных кондитерских изделий и др.	2	

	Установление соответствия фактических показателей химического состава продукции теоретическим, представленным в рецептурах. Оформление результатов анализа.	2	
	Современные экспрессные методы исследования пищевых продуктов и готовых контроле и надзоре за качеством продукции.	1	
	Практические занятия	**26**	
	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	
	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	
	Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	
	Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	
	Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	
	Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	
	Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	
	Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	
	Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	
	Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) органолептическим и физико-химическим методами.	2	
	Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) органолептическим и физико-химическим методами.	2	

	Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) органолептическим и физико-химическим методами.	2	
Тема 9. Идентификация пищевой продукции.	**Содержание учебного материала.**	**9**	
	Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Идентификация продукции: ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.	2	
	Идентификация сырья, краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.	2	
	Идентификация кулинарных полуфабрикатов, краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия	3	
	Практические занятия	**4**	
	Изучение способов идентификации пищевой продукции.	2	
	Изучение способов идентификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. Контрольная работа.	2	
Тема 10. Фальсификация пищевой продукции.	**Содержание учебного материала.**	**7**	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения.	2	
	Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей..	2	
	Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции	3	
	Практические занятия	**38**	
	Решение ситуационных по изучению способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	
	Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации муки	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации блинчиков с различными фаршами	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации пельменей(полуфабрикат)	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации вареников(полуфабрикат	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных крупнокусковых и	2	

	мелкокусковых полуфабрикатов		
	Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленных мясных полуфабрикатов	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленных мяс-ных полуфабрикатов	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленных мяс-ных полуфабрикатов	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации изделий из котлетной массы	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации изделий из котлетной массы	2	
	Изучение способов обнаружения фальсификации изделий из котлетной массы	2	
	Изучения способов обнаружения фальсификации холодных напитков (компот, ки-сель).	2	
	Изучения способов обнаружения фальсификации холодных напитков (компот, ки-сель).	2	
	Изучения способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе).	2	
	Изучения способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе).	2	
	Изучение методов и идентификации: органолептических и физико-химических (на примере творога).	2	
	Изучение методов и идентификации: органолептических и физико-химических (на примере творога).	2	
Тема 11 Идентификация и фальсифика-ция услуг общественного пита-ния.	**Содержание учебного материала.**	**11**	
	Назначение, классификации и виды услуг общественного питания.	2	ОК1-ОК2, ОК4, ОК5, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6;
	Идентификация и её критерии услуг общественного питания по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания.	2	
	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	2	
	Распространенные способы фальсификации.	2	
	Несоответствие перечня оказываемыхуслуг и средств в их исполнении заявлен-ному типу и классу предприятий:	2	
	Обман, обвес, обсчет потребителей и другие.	1	
	Практическио занятие.	**2**	
	Решение ситуационных задач по идентификации услуг питания предприятий об-щественного питания разных типов и классов.	2	
Промежуточная аттестация			**4**
Всего			179

3. Условия реализации учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

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.

Учебная аудитория (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

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.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows XP PRO.

Пакет прикладных программ Microsoft Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE.

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node.

PeaZip, Google Chrome.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2022. — 127 c. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116264.html (дата обращения: 20.02.2024). — Режим доступа: для авторизированных. пользователей.
2. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2023. — 194 c. — ISBN 978-5-4488-1656-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134200.html (дата обращения: 07.11.2023). — Режим доступа: для авторизированных. пользователей
3. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 179 с. - (Профессиональное образование). -: https://urait.ru/bcode/452975

4. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 268 с. - (Профессиональное образование).: https://urait.ru/bcode/452945

Дополнительные источники

1. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/143063.html (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116265.html (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизированных. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/116265
3. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 161 с. - (Профессиональное образование).: https://urait.ru/bcode/452996
4. Сборники нормативов. – http://www.normacs.ru/

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/
2. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

3.3 Интерактивные формы обучения при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме **дифференцированного зачета.**

Результаты обучения (освоенные	**Критерии оценки**	**Формы и методы**

умения, усвоенные знания)		оценки
Умения:		
контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества продукции	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
работать с нормативно – правовой базой; проводить идентификацию пищевойпродукции и услуг	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества продукции	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества продукции	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества продукции	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
Знания:		
основные понятия в области контроля качествапродукции;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества продукции	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
назначения, видов, средств, методов, нормативно-правовую базупроведения контроля качества продукции общественного питания;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества продукции	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
понятия, виды и методыидентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества продукции	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.10 Контроль качества про-	Экспертная оценка при проведении дифференцированного зачета

	дукции	