

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.05.2024 13:06:04
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bde

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

форма обучения **очная**

Год начала подготовки – 2024

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

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

Протокол № 2
от 04 апреля 2023 г

Председатель предметно-цикловой
комиссии



Подпись Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Начальник отдела СПО



Подпись Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

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

Рецензент: Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности Краснодарского кооперативного института (филиал РУК)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура рабочей программы учебной дисциплины	4
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «Контроль качества продукции»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ)

Учебная дисциплина ОП.10 «Контроль качества продукции» входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК,ОК	Умения	Знания
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 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;– работать с нормативно – правовой базой;– проводить идентификацию пищевой продукции и услуг;– выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;– пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями.	<ul style="list-style-type: none">– основные понятия в области контроля качества продукции;– назначения, видов, средств, методов, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания;– понятия, виды и методы идентификации;– способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

2. Структура рабочей программы учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	179
в том числе:	
теоретическое обучение	85
практические занятия	90
Промежуточная аттестация¹	4

¹ Промежуточная аттестация включает консультации по дисциплине и самостоятельную работу

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Контроль качества продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.	Содержание учебного материала.		
	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.).	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10
	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 контроля качества и безопасности продукции общественного питания.	Содержание учебного материала.		
	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	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10
	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. Нормативные и технологические документы в общественном питании.	Содержание учебного материала.	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	
	Национальная система стандартизации. Технические регламенты на пищевые продукты. Нормативные документы различных категорий и видов. Государственные (национальные) стандарты. Стандарты отраслей. Стандарты организаций (предприятий).			
	Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и кондитерских изделий. Техничко-технологические карты.			
	Требования к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Порядок разработки и утверждения нормативных и технологических документов.			
Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.	Содержание учебного материала.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	
	Характеристика основных факторов, влияющих на качество продукции. Представление о качестве продукции как иерархической совокупности свойств. Разработка кулинарной продукции с учетом современных представлений о качестве и безопасности пищевых продуктов.			
	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.			2
	Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции ГОСТ Р ИСО 9001, ГОСТ Р ИСО 22000; системы ХАССП и GMP. Особенности формирования и оценки качества ресторанной продукции.			
Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.	Содержание учебного материала.	2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10	
	Понятие, назначение и функции испытательных лабораторий. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.			
	Нормативные документы, регламентирующие эти требования.			2
	Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Порядок оформления результатов испытаний.			2

Тема 6. Правила отбора проб.	Содержание учебного материала.		
	Необходимость и целесообразность проведения выборочного в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб.	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Основные понятия: единичное изделие, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Точечная (разовая) и объединенная (средняя) виды проб.	2	ОК 01-ОК 07
	Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.	2	ОК 09-ОК 10
	Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.		
Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания.	Содержание учебного материала.		
	Назначение, организация и порядок проведения производственного контроля качества. Особенности контроля полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам. Дефекты полуфабрикатов.	2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам. Контроль за соблюдением точности в ходе проведения технологических процессов.	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10
	Причины возникновения дефектов готовой продукции и способы их устранения.	2	
	Особенности контроля качества напитков по органолептическим и физико-химическим потребительским свойствам.	2	
	Методика проведения органолептической оценки качества продукции и оформление ее результатов согласно НТД.		
	Принципы контроля качества кулинарной продукции различных групп (полуфабрикатов, изделий, в т.ч. продукции высокой степени готовности).	2	
	Органолептический анализ (метод бракеража) продукции.	2	
	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;		

Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: – гарниров; соусов; холодных блюд; первых блюд; сладких блюд; напитков; мучных кондитерских изделий и др.	2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10
Установление соответствия фактических показателей химического состава продукции теоретическим, представленным в рецептурах. Оформление результатов анализа.		
Современные экспрессные методы исследования пищевых продуктов и готовых изделий и оценки их соответствия, применяемые в производстве и в государственном контроле и надзоре за качеством продукции.		
Практические занятия	46	
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	
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).	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).	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 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Содержание учебного материала.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10
	Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции,		
	Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции, их краткая характеристика.	2	
	Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции,	2	
	Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции,		
	Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации.	2	
	Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации.		

Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	
Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации.		
Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей.	2	
Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	
Практическое занятие.	44	
Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10
Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции,	2	
Изучение последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	
Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции,	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	
Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции,	2	
Изучение последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	
Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции,	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	
Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.	2	

	Изучения способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе).	2	
	Изучения способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе).	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	
	Изучение методов и идентификации: органолептических и физико-химических (на примере творога).	2	
Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	Содержание учебного материала.		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 10
	Назначение, классификации и виды услуг общественного питания. Идентификация и её критерии услуг общественного питания по ГОСТ РФ 50762-2007.	2	
	Назначение, классификации и виды услуг общественного питания. Идентификация и её критерии услуг общественного питания по ГОСТ РФ 50762-2007.	2	
	Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет потребителей и другие.	2	
	Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет потребителей и другие.	2	
	Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет потребителей и другие.	1	
Промежуточная аттестация		4	
Всего:		179	

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины «Контроль качества продукции»

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные 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 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

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Электронные издания

Основные

1. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 256с., [16] с цв.ил. <https://academia-library.ru/reader/?id=401198>

2. 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>

3. 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

1. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 264 с. - (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452995>
2. 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>
3. Сборники нормативов. – <http://www.normacs.ru/>

3.2.2. Интернет-издания

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.znaniium.com/collections/basic>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Контроль качества продукции»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия в области контроля качества продукции; – назначения, видов, средств, методов, нормативно – правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания; – понятия, виды и методы идентификации; – способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения. 	<ul style="list-style-type: none"> - 5 (отлично) выставляется студенту, если студент правильно ответил на все поставленные вопросы или выполнил задания; - 4 (хорошо) выставляется студенту, если студент допустил 2-3 ошибки в ответе или в заданиях; - 3 (удовлетворительно) выставляется студенту, если студент допустил ошибки в ответе или задании; - 2 (неудовлетворительно) выставляется студенту, если допущены ошибки в половине устных вопросов или в заданиях. 	<ul style="list-style-type: none"> - письменный/устный опрос; - тестирования; - проведение анализа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; – работать с нормативно-правовой базой; – проводить идентификацию пищевой продукции и услуг; – выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции; пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями. 		