

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.03.2025 10:56:59
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe817188161110ba179070c510c1b6aa5a1f0c65199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

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

код, специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

образовательная база
подготовки:

**основное общее образование, среднее общее
образование**

форма обучения

очная

Краснодар 2024

СОГЛАСОВАНА:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин поварского и
кондитерского дела

Протокол № 4
от 12 января 2024 г.

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

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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

До изучения учебной дисциплины обучающийся обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья» при реализации программы основного общего, среднего общего образования и компетенциями сформированными при изучении указанных дисциплин (ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 9; ОК.10; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4;).

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

очная форма обучения

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **183 часа**,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **179 часов**, из них:

лекций **85 часов**;

практических занятий **90 часов**;

2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	183
Объем образовательной программы	179
в том числе:	
• лекции	85
• практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	0
• в том числе:	
• указать тематику самостоятельной работы	
Консультации	0
Промежуточная аттестация¹ в виде дифференцированного зачета	4

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

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4		
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 1-7, 9,10	Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.	Содержание учебного материала:	2	2	
		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	2	
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 1-7, 9,10	Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания.	Содержание учебного материала:	6	2	
		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		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		2

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 1-7, 9,10	Тема 3. Нормативные 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	2
		Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур 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.	2	2
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 1-7, 9,10	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 качестве и безопасности пищевых продуктов.	2	2
		Классификация продукции общественного питания и показатели качества отдельных групп.	2	2
		Организация контроля производства. Управление качеством продукции общественного питания.	2	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 ИСО 9001, ГОСТ Р ИСО 22000; системы HACCP и GMP. Особенности формирования и оценки качества ресторанной продукции.	2	2
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 1-7, 9,10	Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.	Содержание учебного материала:	6	
		Понятие, назначение и функции испытательных лабораторий. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.	2	2
		Нормативные документы, регламентирующие эти требования.	2	2
		Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Порядок оформления результатов испытаний.	2	2

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 1-7, 9,10	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	2
		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	2
		Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.	2	2
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 1-7, 9,10	Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания.	Содержание учебного материала.	24	
		Назначение, организация и порядок проведения производственного контроля качества. Особенности контроля полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам. Дефекты полуфабрикатов.	2	2
		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	2
		Причины возникновения дефектов готовой продукции и способы их устранения. Особенности контроля качества напитков по органолептическим, физико-химическим потребительским свойствам.	2	2
		Методика проведения органолептической оценки качества продукции и оформление ее результатов согласно НТД.	2	2
		Принципы контроля качества кулинарной продукции различных групп (полуфабрикатов, изделий, в т.ч. продукции высокой степени готовности).	2	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	2
		Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: полуфабрикатов из картофеля и овощей, круп, муки, творога, мяса, рыбы, птицы;	2	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	2
		Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: блюд из картофеля, овощей и грибов; круп; бобовых; макаронных изделий; творога;	2	2

		Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: – гарниров; соусов; холодных блюд; первых блюд; сладких блюд; напитков; мучных кондитерских изделий и др.	2	2
		Установление соответствия фактических показателей химического состава продукции теоретическим, представленным в рецептурах. Оформление результатов анализа.	2	2
		Современные экспрессные методы исследования пищевых продуктов и готовых контроле и надзоре за качеством продукции.	2	2
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 1-7, 9,10		Практические занятия	46	
		Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	3
		Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	3
		Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	3
		Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3

		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя).	2	3
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	3
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	3
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	3
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	3
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	3
		Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий.	2	3
		Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) органолептическим и физико-химическим методами.	2	3
		Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) органолептическим и физико-химическим методами.	2	3
		Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) органолептическим и физико-химическим методами.	2	3
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 1-7, 9,10	Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Содержание учебного материала.	14	
		Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции	2	2
		Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции, их краткая характеристика.	2	2
		Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции	2	2
		Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции, Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации.	2	2

		Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	2
		Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации.	2	2
		Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	2
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 1-7, 9,10		Практическое занятие.	44	
		Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции	2	3
		Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	3
		Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	3
		Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации муки	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации блинчиков с различными фаршами	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификациипельменей(полуфабрикат)	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации вареников(полуфабрикат)	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации изделий из котлетной массы	2	3
		Изучение способов обнаружения фальсификации изделий из котлетной массы	2	3
	Изучение способов обнаружения фальсификации изделий из котлетной массы	2	3	

		Изучения способов обнаружения фальсификации холодных напитков (компот, кисель).	2	3
		Изучения способов обнаружения фальсификации холодных напитков (компот, кисель).	2	3
		Изучения способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе).	2	3
		Изучения способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе).	2	3
		Изучение методов и идентификации: органолептических и физико-химических (на примере творога).	2	3
		Изучение методов и идентификации: органолептических и физико-химических (на примере творога).	2	3
		Изучение методов и идентификации: органолептических и физико-химических (на примере творога).	2	3
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 1-7, 9,10	Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	Содержание учебного материала.	9	
		Назначение, классификации и виды услуг общественного питания.		2
		Идентификация и её критерии услуг общественного питания по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	2	
		Назначение, классификации и виды услуг общественного питания.		2
		Идентификация и её критерии услуг общественного питания по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	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	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	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	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			4	
Всего:			179	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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 Интерактивные формы обучения студентов 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

3.3 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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.

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/>

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.znanium.com/collections/basic>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Структурное подразделение СПО, реализующее 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 **зачета с оценкой**

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине определяются самостоятельно структурным подразделением СПО и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
работать с нормативно – правовой базой; проводить идентификацию пищевой продукции и услуг	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями.	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
Знания:	
основные понятия в области контроля качества продукции;	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
назначения, видов, средств, методов, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания;	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
понятия, виды и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
Итоговая аттестация усвоенных знаний и усвоенных умений	Экспертная оценка при проведении дифференцированного зачета

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

