

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО

Т.Н.Таймуллина  
10 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»

А.А.Граф  
2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.11 Контроль качества продукции  
и услуг общественного питания»**

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8  
от «12» 09 2020 г.  
Председатель ПЦК Хайдуллаев  
Х.М.Хайбуллова

Нурлат

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования, по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: Файзуллина М.Я. преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

## **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания.**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению Технология продукции и организация общественного питания.

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

вариативная часть общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. .

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

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

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

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

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества,
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;

### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -68 часов;

лабораторно-практические занятия -18;

самостоятельной работы обучающегося -34 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
Промежуточная аттестация в форме	дифзачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании», её связь с другими учебными дисциплинами.  Основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.	2	2
<b>Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.</b>	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.  <b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания», «Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания»	2	2
<b>Тема 1.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</b>	Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.  <b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»; Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения»	2	2
<b>Тема 1.3. Правовая и</b>	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного	2	2

	<p><b>нормативная база</b></p> <p>питания.</p> <p>Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.</p> <p>Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»</p>		
<b>Тема 1.4. Методы контроля качества.</b>	<p>Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.</p> <p>Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации»</p>	2	2
<b>Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории</b>	<p>Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.</p>	2	2

	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП»	4	
<b>Тема Управление качеством продукции и услуг.</b>	<b>1.6.</b> Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Написание доклада на тему: «Управление качеством». Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»	4	3
<b>Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</b>		20	
<b>Тема 2.1. Контроль качества полуфабрикатов Пищевые вещества.</b>	Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.	2	2
	Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.	2	
	Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.	2	
	Требования к качеству полуфабрикатов.	2	
	<b>Практические работы:</b> Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	4	3
	<b>Практические работы:</b> Исследование и оценка качества рыбных, натуральных мясных полуфабрикатов, мясных рубленых полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Доклад на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции» Оформление отчёта по практическим работам.	4	3

<b>Тема 2.2. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.</b>	Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды.	2	2
	Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление).	2	
	<b>Практические работы:</b> Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд, закусок. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить доклад на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды» Оформление отчёта по практической работе	4	
<b>Тема 2.3. Контроль качества напитков.</b>	Напитки: понятие. Виды напитков.	1	2
	Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков.	2	
	Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Сообщение «Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков» Доклад на тему: «Напитки: Виды напитков. Требования к качеству напитков»	4	
<b>Раздел 3. Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции.</b>		12	
<b>Тема 3.1. Идентификация услуг общественного питания.</b>	Идентификация: понятие. Услуги общественного питания: виды, назначение.	1	2
	Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.	4	2
	<b>Практические работы:</b>	4	3

	Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Оформление отчёта по практической работе. Подготовить сообщение на тему: «Магазины кулинарии»	4	
<b>Тема3.2.</b> <b>Идентификация и фальсификация сырья и продукции.</b>	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.	2	2
	Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.	2	
	Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.	2	
	<b>Практические работы:</b> Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чая, кофе), мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебом или мукой, субпродуктами), сливочного масла химическими методами люминесцентным методом	6	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Оформление отчёта по практической работе. Подготовка к контрольной работе, зачету.	4	3
	<b>Контрольная работа</b> по пройденному курсу «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания	2	2
	Итог в форме зачета	2	2
<b>ИТОГО</b>	<b>Аудиторные – 68\ практические – 18\ самостоятельные - 34</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экологии;

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;

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

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

1. Федеральные законы:

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

2. Нормативные и технологические документы:

- 2.1. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15. 08. 1997 г. №1036. /
- 2.2. СанПин 2.3.2. 560 – 96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- 2.3. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтожения / Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. №1263. / См. приложение 6 учебника / 6 /.
- 2.4. ГОСТ Р. 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 2.5. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.
3. Ловачева Г. Н. , Мглинец А. И. , Успенская Н. Р. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.: Экономика, 2017, 239 с.
4. Николаева М. А. , Лычников Д. С. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2017, 106 с.

Дополнительные источники:

5. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров. – М.:Норма, 2017. – с. 30–33, 135-151.
6. Николаева М. А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2018. – с. 59-97, 272-276 – приложение 6.
7. Справочник технолога общественного питания. – М.: «Колос», 2019.
8. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М., 2017.
9. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. – М.: «Брандес», 2018.

10. ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
11. ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
12. ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция. Реализуемая населению. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
14. ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».
15. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
16. Сборник технологических нормативов. // Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Роскомторг 2018-616 с.
17. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2018.- 295 с.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

<p>Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб, обеспечение их сохранности;</p> <p>Требования к испытательным лабораториям и нормативные документы, их устанавливающие, порядок оформления результатов испытаний основные понятия, нормативные и правовые основы в области управления качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания измерительные методы контроля качества полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов; показатели кулинарно технологических свойств полуфабрикатов требования к качеству холодных и горячих напитков; показатели качества холодных и горячих напитков; проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса; идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию; устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании; выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов.</p> <p>Основные понятия, назначение, виды идентификации, фальсификации, дефектов, средств и способов обнаружения фальсификации, последствия и ответственность за фальсификацию.</p>	
---	--

Пропито, пронумеровано, скреплено печатью

13 листов

三九

Секретарь Учебной

части — Т.С. Гребенкова



Т.С. Гребенкова

