

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ
протокол от
"02" декабря 2024 г. №10

Рабочая программа учебной дисциплины

Контроль качества продукции и услуг

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Автор:

Преподаватель отделения СПО Кулагина К.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «15» октября 2024 года протокол № 4.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Контроль качества продукции и услуг» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.2-4.5 ОК 01	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям.– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;– использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	<ul style="list-style-type: none">– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;– рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;– регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;– упаковку, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;– контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции;– контроль хранения и расхода продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	78
В т.ч. в форме практической подготовки	45
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия	-
практические занятия	46
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	ИТО

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	Содержание Контроль качества: основные понятия, классификация, знание и краткая характеристика отдельных видов, критерии в предприятиях общественного питания. Организация государственного питания и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Принципы проведения государственного контроля. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля. Ответственность инспекторов, осуществляющих государственный контроль, организации, уполномоченные на проведение государственного контроля. Правовая и нормативная база контроля качества. Федеральные законы «О защите прав потребителя», Гражданский кодекс, «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	4	ПК 4.2-4.5 ОК 01
	Практические занятия Решение ситуационных задач: Номенклатура показателей качества различных изделий и характеризующие их свойства.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся На каких уровнях осуществляется контроль над качеством продукции и услуг общественного питания? Какие организации уполномочены на проведение государственного контроля? Что включает в себя государственный контроль? Какие организации уполномочены на проведение производственного контроля? Что включает в себя производственный контроль? Кем осуществляется общественный контроль? Что он в себя включает?	1	
Тема 2. Испытательные лаборатории для	Содержание Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных	4	

предприятий общественного питания	лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.		
	Практические занятия Ознакомиться с задачами, правами и обязанностями контролирующего органа. Изучить технологический процесс выбранного объекта продукции или услуги. Изучить обозначение классов точности. Изучить выбор измерительного средства.	8	
Тема 3. Правила отбора проб.	Содержание Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная (разовая), объединенная (средняя). Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемая на реализацию. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытаний.	6	ПК 4.2-4.5 ОК 01
	Практические занятия Решение ситуационных задач: Проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и полуфабрикатов	10	
Тема 4. Методы контроля и качества	Содержание Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие и разновидности. Измерительные методы контроля: понятия, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей	6	

	контроля. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля		
	Практические занятия Решение ситуационных задач: Проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции.	8	
Тема 5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, биологическая эффективность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	4	ПК 4.2-4.5 ОК 01
	Практические занятия Провести анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению	8	
Тема 6. Идентификация услуг общественного питания	Содержание Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия. Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочных, доготовочных предприятий, в том числе и быстрого обслуживания, магазинов кулинарии.	6	
	Практические занятия Методы идентификации и фальсификации продукции общественного питания и услуг	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Идентификация, фальсификация и информация (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий)»	1	
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Контроль качества продукции и услуг» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации предусматривает электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература

1. Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход : учебник для среднего профессионального образования / С. Г. Васин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16793-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542278>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214736>

3. Донскова, Л. А. Основы системы ХАССП : учебное пособие / Л. А. Донскова, Н. В. Лейберова, О. В. Плиски. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2022. — 269 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/406799>

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547>

5. Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351653> (дата обращения: 22.12.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797>

3.2.2. Дополнительная литература

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 642 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17046-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542857>

2. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2020. - 210 с. - ISBN 978-985-503-986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820>

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947>

4. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542167>

3.2.3. Нормативная литература

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы. Индивидуальное тестирование.

полуфабрикатов сложного ассортимента;	
Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; – рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – упаковку, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; – контроль хранения и расхода продуктов.	Текущий контроль: Работа в малых группах. Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме. Внеаудиторная самостоятельная работа по конспектированию Домашняя работа. Выполнение презентаций или сообщений, ответы на контрольные вопросы. Итоговый контроль: Итоговое задание.

Вопросы к ИТО

1. Цели и задачи дисциплины «Контроль качества продуктов общественного питания на предприятиях потребительской кооперации».
2. Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками.
3. Проблемы повышения качества продукции общественного питания.
4. Понятие качества продукции.
5. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания.
6. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей.
7. Виды контроля качества.
8. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля.
9. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний.
10. Периодичность отбора проб и количество образцов. Меры, применяемые в случае установления нарушений.
11. Понятие о бракераже готовой продукции.
12. Состав бракеражной комиссии.
13. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала.
14. Система оценки качества продукции в баллах.
15. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
16. ГОСТы и физико-химические методы испытаний.

17. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
18. Арбитражные методы испытаний.
19. Ускоренные методы испытаний.
20. Основные положения по отбору проб стандартной продукции.
21. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания.
22. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий.
23. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.
24. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов
25. Оценка качества продуктов из фарша мясного натурального.
26. Оценка качества овощей.
27. Оценка качества овощей, фаршированных мясным фаршем.
28. Оценка качества панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.
29. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.
30. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством
31. Оценка уровня качества продукции.
32. Методы определения показателей качества продукции.
33. Органолептическая оценка качества продукции.
34. Классификация органолептических показателей качества.
35. Методы органолептического анализа.
36. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
37. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям
38. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
39. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
40. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
41. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
42. Требования к производству кулинарной продукции.
43. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
44. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.
45. Общие понятия управления качеством продукции.
46. Жизненный цикл продукции.
47. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).
48. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качеством.
49. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП.
50. Структура и организация управления КСУКП.
51. Основные функции КСУКП.
52. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции
53. Системы качества на предприятиях сферы услуг.
54. Сертификация услуг. Общие положения.
55. Структура системы добровольной сертификации услуг и функции ее участников.
56. Порядок проведения сертификации. Порядок сертификации услуг общественного питания.

Критерии оценки ИТО

Шкала оценивания	Критерии
Отлично	Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены
Хорошо	Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
Удовлетворительно	Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.
Неудовлетворительно	Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий не выполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.