

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания  
(МТКП)

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины: **ОП.12 Контроль качества продукции**

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**  
форма обучения: **очная**

Москва  
2018г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Предметной цикловой комиссией  
«Технология продукции и техническая  
эксплуатация оборудования в общественном  
питании»

Протокол № 1

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной цикловой  
комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/  
Инициалы Фамилия

Разработчик: \_\_\_\_\_ Смыков М.С. \_\_\_\_\_

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции» является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГО СПО по специальности: 19.02.10 "Технология продукции общественного питания". Квалификация –техник –технолог.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессионально образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности "Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются "Метрология и стандартизация», «Техническое оснащение предприятий, организация обслуживания».

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

Целью изучения учебной дисциплины является приобретения студентами теоретических знаний в области контроля качества, формирования умений и навыков (компетенции) при отборе проб, методов контроля качества и оценки сырья , полуфабрикатов и готовой пищевой продукции .

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.

## Требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### 1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося		часов
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	45	часов
самостоятельная работа	15	часов
консультации	6	часов
<b>ВСЕГО</b>	<b>66</b>	<b>часов</b>

## 2 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
<b>Консультации</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>
в том числе ;	
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>15</b>
в том числе;	
Рефераты, сообщения, доклады, конспекты решения индивидуальных заданий , работа с нормативными документами	15
Промежуточная аттестация в 8-м семестре дифференцированный зачет	

## 2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)(если предусмотрены )	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Основные понятия в области контроля качества пищевой продукции. Цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Значение контроля качества в решении проблемы безопасности пищевой продукции и услуг. Концепция здорового питания. Роль общественного питания в реализации данной концепции. Классификация и краткая характеристика отдельных видов контроля (государственный ,муниципальный, внутрифирменный). Нормативно –правовая база контроля качества.	2	1
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Изучение ФЗ "О защите прав потребителей", "О санитарно –эпидемиологической благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов" , " О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля".	2	3
<b>Тема 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> Понятие, свойства и показатели качества. Виды продукции в общественном питании. Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения. Обязательные и рекомендательные требования к качеству и нормативные документы их устанавливающие.	2	2
	<b><u>Самостоятельная работа.</u></b> Изучение нормативных документов, регламентирующих требования к качеству сырья. пищевой продукции и услуг в общественном питании.	2	

			1
<b>Тема 3. Методы контроля качества .</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> Классификация методов контроля качества. Органолептический метод контроля качества пищевой продукции. Физиолого – психологические особенности органолептической оценки основных показателей. Условия и порядок проведения. Измерительные методы контроля качества. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля качества. Использование в целях контроля качества. Использование в целях контроля книги отзывов и предложений (жалоб), бракеражного журнала.	2	2
	<b><u>Практическое занятие</u></b> Изучение органолептического и измерительного методов контроля качества. Составление требований к качеству пищевой продукции.	8	
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Аналитический, экспертный методы контроля качества. Достоинства и недостатки разных методов контроля качества кулинарной продукции.	2	
<b>Тема 4. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции</b>	<b><u>Содержание учебного материала.</u></b> Понятие, назначение и функции испытательных лабораторий. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Порядок оформления результатов испытаний.	2	2

	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>          Испытательные лаборатории в системах государственного, муниципального, инспекционного и производственного контроля качества пищевой продукции.</p>	2	
<b>Тема 5. Правила отбора проб</b>	<p><b><u>Содержание учебного материала</u></b>          Необходимость и целесообразность проведения выборочного в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб. 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. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.</p>	3	1
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>          Порядок отбора проб для лабораторных испытаний. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям, порядок их проведения.</p>	2	

<b>Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Назначение, организация и порядок проведения производственного контроля качества. Особенности контроля полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам. Дефекты полуфабрикатов. 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. Причины возникновения дефектов готовой продукции и способы их устранения. Особенности контроля качества напитков по органолептическим и физико-химическим потребительским свойствам	4	1
	<b><u>Практическое занятие</u></b> Оценка качества котлетной массы органолептическим и физико-химическим методами (массовая доля влаги, содержание хлеба, кислотность), (или определение качества овощных полуфабрикатов). Органолептическая оценка качества первых и/или вторых блюд и/или холодных блюд, закусок (по заданию преподавателя). Органолептическая и физико-химическая оценка качества сладких блюд и/или кондитерских изделий. Оценка качества напитков (холодных и/или горячих) органолептическим и физико-химическим методами.	8	3
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Порядок проведения и особенности производственного контроля качества. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, безалкогольных напитков на разных этапах производства. Оформление результатов контроля..	2	1

<p><b>Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.</b></p>	<p><b><u>Содержание учебного материала</u></b></p> <p>Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции, их краткая характеристика. Конечные результаты: установления и несоответствия пищевой продукции.</p> <p>Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации. Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей.</p> <p>Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.</p>	<p>4</p>	
	<p><b><u>Практическое занятие</u></b></p> <p>Изучение способов идентификации и фальсификации пищевой продукции, последствий и ответственности за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.</p> <p>Лабораторные работы.</p> <p>Изучение способов обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов хлебом, картофелем и рисом.</p> <p>Изучения способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чай, кофе).</p> <p>Изучение методов и идентификации: органолептических и физико-химических (на примере творога).</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b></p> <p>Значение и место идентификации в оценке и контроле качества пищевой продукции (на конкретных примерах).</p> <p>Понятие контрафактной продукции, способы её обнаружения, ответственность за её реализацию. Наиболее распространенные виды фальсификации плодоовощных, молочных, мясных, рыбных и других групп сырья и готовой продукции.</p>	<p>2</p>	

<b>Тема 8. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.</b>	<b><u>Содержание учебного материала</u></b> Назначение, классификации и виды услуг общественного питания. Идентификация и её критерии услуг общественного питания по ГОСТ РФ 50762-2007. Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет потребителей и другие.	4	3
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Идентификация и обнаружение фальсификации услуг в организациях общественного питания разных типов и классов.	1	
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>66</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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Стенды и раздаточный материал.

Технические средства обучения: компьютерные классы колледжа и мультимедийное оборудование.

Оборудование лаборатории:

По количеству обучающихся:

- Наборы реактивов;
- аналитические штативы с набором реактивов;
- штативы для пробирок;
- штативы для бюреток титрования;
- химическая посуда (пробирки, колбы: конические, мерные, плоскодонные), химические стаканчики, тигли, предметные стёкла, выпарные чашки;
- пробирки разных объёмов;

на лабораторию:

- центрифуга;
- сушильный шкаф;
- химические весы и разновесы;
- электроплитки;
- термометры;
- мерные цилиндры и пробирки;
- пробирки для колориметрирования;
- кристаллизаторы;
- бюксы;
- фильтры;
- бюретки, пипетки и капельницы Шустера;
- фарфоровые ступки и пестики, кружки, стаканчики;
- колориметр Дюбокса;
- вытяжная и приточная вентиляция

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

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

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
<b>1</b>	<b>Нормативно-правовые акты</b>
1.1	Конституция (Основной закон) РФ (ст. ст. 41,42,53) от 25.12.1993.-64с.
1.2	Гражданский кодекс РФ (часть II) от 30.11.1994.-3301с
1.3	Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. ( с изм.1996-2018г.).
1.4	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. (новая ред. От 19.07.2011г.).
1.5	ФЗ «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзор) и муниципального контроля» от 26.12.2008г
1.6	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СанПиН 2.3.6.1079-01.
1.7	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01.
1.8	ГОСТ Р 51293-99 «Идентификация продукции. Общие положения».
1.9	ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
<b>II</b>	<b>Основные источники</b>
2.1	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.:НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/548142">http://znanium.com/catalog/product/548142</a>
2.2	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: - (п) ISBN 978-5-16-006184-9 <a href="http://znanium.com/catalog/product/367398">http://znanium.com/catalog/product/367398</a>
2.3	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. <a href="http://znanium.com/catalog/product/952273">http://znanium.com/catalog/product/952273</a>
<b>III</b>	<b>Дополнительные источники</b>
3.1	Управление качеством: Учебник / Михеева Е.Н., Сероштан М.В., - 2-е изд., испр. и доп. - М.:Дашков и К, 2017. - 532 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-01078-1 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/336613">http://znanium.com/catalog/product/336613</a>

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Смыковым М.С.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологических процесса.	Практические занятия, самостоятельные работы.
Определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов.	Практические занятия, самостоятельные работы.
Проводить идентификацию пищевых продуктов и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Практические занятия, самостоятельные работы.
<b>Знания:</b>	
Основных понятий, терминов и определений в области контроля качества.	Тестирование, самостоятельные работы.
Требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов.	Самостоятельные работы: доклады, сообщения, рефераты.
Методов контроля, назначения испытательных лабораторий, требований к их материально-технической базе и персоналу.	Практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы.
Правил отбора проб и проведения контроля качества.	Практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы.
Видов фальсификации сырья и готовой продукции, способов обнаружения и меры ее предупреждения.	Лабораторные работы, самостоятельные работы: доклады, сообщения, рефераты.