

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
«Контроль качества продукции
и услуг»**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2021

На базе основного общего образования

Санкт - Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого».

Автор: Кухаренкова Н.А. преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 4 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Контроль качества продукции и услуг» входит в состав общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ОК 01-11	<ul style="list-style-type: none">– проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;– определять соответствие рецептуре, соблюдение режимов технологических процессов;– проводить идентификацию продукции;– выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<ul style="list-style-type: none">– основных понятий в области контроля качества;– требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;– методов контроля качества, назначение испытательных лабораторий;– правил отбора проб и проведения контроля качества;– видов фальсификации сырья и готовой продукции, способов обнаружения.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **68** часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **58** часов;
самостоятельная работа обучающегося **10** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	68
Самостоятельная работа	10
Обязательная учебная нагрузка	58
в том числе:	
теоретическое обучение	43
лабораторные занятия	10
практические занятия	5
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	Содержание учебного материала		6	2
	1	Предмет, цели, задачи, межпредметные связи дисциплины. Контроль качества: основные понятия, классификация видов контроля. Организация внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг.	2	
	2	Нормативная и правовая база контроля качества. Виды нормативных документов (НД), регламентирующие требования к качеству продукции и услуг. Правовая база контроля качества. Федеральные законы: «О защите прав потребителей», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О техническом регулировании», «Об обеспечении единства измерений».	2	
	3	Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг. Порядок проведения контроля качества. Защита прав юридических лиц при проведении государственного контроля в соответствии с ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Работа с нормативно-правовой базой			
Тема 2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Испытательные лаборатории (ИЛ): понятие, назначение, функции, требования. Нормативные документы регламентирующие требования к ИЛ. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний: протоколы испытаний.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Работа с нормативно-правовой базой			
Тема 3. Правила отбора проб	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Основные понятия. Виды проб. Правила отбора проб для лабораторных испытаний. Особенности отбора проб продукции общественного питания. Оформление актов отбора проб	2	
	Практическая работа		2	
	1.	Отбор проб кулинарной продукции. Оформление отбора.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Работа с нормативно-правовой базой			
Тема 4 Методы контроля качества	Содержание учебного материала		8	2
	1.	Классификация методов контроля. Органолептические, измерительные, регистрационные методы контроля: понятие, разновидности, назначение.	2	
	2.	Порядок проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания. Бракеражный журнал: понятие, назначение, порядок ведения.	2	
	3.	Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления.	2	
	Лабораторная работа		2	

	1.	Определение общей (титруемой) кислотности в продукции общественного питания		3
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	Работа с нормативно-правовой базой			
Тема 5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Требования к качеству производственного и потребительского назначения. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.	Содержание учебного материала		20	2
	1.	Контроль качества первых, вторых блюд. Органолептические и физико-химические показатели. Определение сухих веществ и жира.	2	
	2.	Контроль качества холодных и сладких блюд. Органолептические и физико-химические показатели. Лабораторный контроль.	2	
	3.	Контроль качества мучных кондитерских изделий. Органолептические и физико-химические показатели. Определение влажности, кислотности, жира, сахара.	2	
	4.	Дефекты продукции общественного питания: понятие, классификация. Причины возникновения, способы устранения.	2	
	5.	Характеристика дефектов отдельных групп кулинарной продукции. Способы предупреждения.	2	
	6.	Пищевая и энергетическая ценность продукции общественного питания - понятие. Определение реальной и расчетной калорийности блюд.	2	3
	Лабораторные работы		6	
	1.	Оценка качества мясных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
	2.	Оценка качества горячих напитков по органолептическим и физико-химическим показателям.	2	
	3.	Определение качества овощных полуфабрикатов.	2	
	Практические работы		2	
	4.	Определение соблюдения рецептур в первых и вторых блюдах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Работа с нормативно-правовой базой			
Тема 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	Содержание учебного материала		6	2
	1.	Идентификация сырья и продукции общественного питания: понятие, цель. Виды идентификации: качественная, партионная; их назначение и краткая характеристика. Средства, критерии, методы идентификации..	2	
	2.	Фальсификация: понятие. Виды: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная и др. Средства, способы обнаружения фальсификации. Последствия для предприятий общественного питания и потребителей.	2	
	Лабораторная работа		2	3
	1.	Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков (чая, кофе).		

	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа с нормативно-правовой базой		
Тема 8. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, построенная на принципах ХАССП	Содержание учебного материала	4	2
	1. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, построенная на принципах ХАССП. Основные понятия. Цели и задачи. Нормативные документы по системе НАССР. Принципы НАССР. Последовательность шагов по внедрению системы ХАССП. Документация программы НАССР. Опасные факторы. Предупреждающие действия.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа с нормативно-правовой базой		
Тема 9. Идентификация услуг общественного питания	Содержание учебного материала	4	2
	1. Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг, критерии услуг общественного питания. Требования к качеству услуг общественного питания.	3	
	Практическая работа	1	
	1. Изучение критериев (идентифицирующих признаков) идентификации услуг общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа с нормативно-правовой базой		
	Тест (итоговый контроль) по всем темам. Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	58 ауд +10СР	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Контроль качества продукции и услуг».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Кабинет оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- учебно-методический комплекс дисциплины «Контроль качества продукции и услуг», включающий рабочую программу дисциплины, КИМ, технологические карты уроков, учебные пособия и учебно-методические разработки;
- комплект методической литературы для преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Управление качеством. всеобщий подход 2-е изд. Учебник для СПО / Васин С. Г./- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
2. Управление качеством. практический курс 4-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО / Е. А. Горбашко [и др.] ; под редакцией Е. А. Горбашко./- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПБПУ
3. Габа, Наталия Дмитриевна. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : учебник для образовательных учреждений среднего специального образования по специальности "Организация обслуживания в общественном питании" / Н. Д. Габа, Т. В. Жаркова Москва : Академия, 2019. 249, [1] с., [8] л. цв. ил. : табл. ; 22 см (Профессиональное образование) (Профессиональный модуль) Библиогр.: с. 245.
4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Авторы: Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2024г., 192 с. <http://ibooks.ru/reading.php?short=1&isbn=978-5-4377-0037-2>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Санкт-Петербург: ГИОРД, 2022 г. , 176 с.

6. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие. Авторы: Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Суханов Б.В., Гореликова Г.А., Давыденко Н.И. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2022 г. , 448 с.

7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова ; Т.Р. Любецкая .— Москва : Дашков и Ко, 2021 .— 416 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-02181-7 .— Сведения доступны также в сети: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>.

Дополнительные источники:

1. Кухаренкова Н.А. Контроль качества продукции и услуг. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015

2. Герасимов, Борис Никифорович. Управление качеством : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / Б. Н. Герасимов, Ю. В. Чуриков .— Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2012 .— 302, [1] с. : ил., табл. ; 22 см .— (Вузовский учебник) .— Библиогр.: с. 290-292- 24 шт.

3. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения : учебник для высших учебных заведений по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров" и "Коммерция" / М. А. Николаева .— Москва : Норма : [Инфра-М], 2013 .— 437 с. : ил., табл. ; 22 см .— Библиогр.: с. 436-437.- 15 шт.

4. Николаева, М. А. Товарная экспертиза : учебное пособие / Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли .— Москва : Деловая лит., 2007 .— 320 с. : схем., табл. — Рек. УМО в области коммерции в качестве учеб. пособия для студ. вузов .— Библиогр.: с. 302-304 .— ISBN 978-5-93211-041-6.- 2 шт.

Интернет - ресурсы:

1. поисковые: Яндекс, Рамблер. Википедия и др.
2. информационные: Консультант + Гарант.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Контроль качества продукции и услуг»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1.	2.
Студенты должны уметь:	
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;	Выполнение и защита лабораторной работы
- определять соответствие рецептуре, соблюдение режимов технологических процессов;	Выполнение и защита расчетной практической работы.
- проводить идентификацию продукции;	Выполнение и защита лабораторной работы
- выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Выполнение и защита лабораторной работы
Студенты должны знать:	
- основные понятия в области контроля качества;	Тестирование Контрольная работа
-требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;	Тестирование. Проверка выполнения самостоятельной работы.
-методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий;	Выполнение и защита лабораторных работ
-правила отбора проб и проведения контроля качества;	Выполнение и защита лабораторной работы
-виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения.	Тестирование. Выполнение и защита лабораторной работы