

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 2022*

*На базе среднего 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 3 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"><li>– проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</li><li>– определять соответствие рецептуре, соблюдение режимов технологических процессов;</li><li>– проводить идентификацию продукции;</li><li>– выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основных понятий в области контроля качества;</li><li>– требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов;</li><li>– методов контроля качества, назначение испытательных лабораторий;</li><li>– правил отбора проб и проведения контроля качества;</li><li>– видов фальсификации сырья и готовой продукции, способов обнаружения.</li></ul>

### 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
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>68</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	43
лабораторные занятия	10
практические занятия	5
курсовая работа (проект)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачёта</b>	

## 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
<b>Тема 1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой			
<b>Тема 2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой			
<b>Тема 3. Правила отбора проб</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	1.	Основные понятия. Виды проб. Правила отбора проб для лабораторных испытаний. Особенности отбора проб продукции общественного питания. Оформление актов отбора проб	2	
	<b>Практическая работа</b>		<b>2</b>	
	1.	Отбор проб кулинарной продукции. Оформление отбора.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой			
<b>Тема 4 Методы контроля качества</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	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	
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>2</b>	

	1.	Определение общей (титруемой) кислотности в продукции общественного питания		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой			
<b>Тема 5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>1</b>	
<b>Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	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	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	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	3
	<b>Практические работы</b>		<b>2</b>	
	4.	Определение соблюдения рецептур в первых и вторых блюдах	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой			
<b>Тема 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	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	
	<b>Лабораторная работа</b>		2	3
	1.	Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков (чая, кофе).		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой		
<b>Тема 8. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, построенная на принципах ХАССП</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой		
<b>Тема 9. Идентификация услуг общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	2
	1. Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг, критерии услуг общественного питания. Требования к качеству услуг общественного питания.	3	
	<b>Практическая работа</b>	1	
	1. Изучение критериев (идентифицирующих признаков) идентификации услуг общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	
	Работа с нормативно-правовой базой		
	<b>Тест (итоговый контроль) по всем темам. Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>58 ауд +10СР</b>	

### **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.
<b>Студенты должны уметь:</b>	
- 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
<b>Студенты должны знать:</b>	
- 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