

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27 » августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования  
- программе подготовки специалистов среднего звена**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Контроль качества продукции и услуг** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

*Организация-разработчик:* ГБОУ СПО СО «Алапаевский многопрофильный техникум»

*Разработчики:*

Попова Елена Викторовна, преподаватель ВКК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Контроль качества продукции и услуг

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах профподготовки, переподготовки и повышения квалификации.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

#### **Знать**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно
- правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения

соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения

#### **Уметь**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно- правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

Процесс изучения дисциплины «Контроль качества продукции» направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК2. 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

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг

ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания

ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов:

самостоятельная работа 24 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>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Контроль качества продукции и услуг»

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1. Контроль качества в общественном питании.</b>			<b>54</b>	
<b>Тема 1.1. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</b>	<b>Содержание</b>		8	2
	1-2	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.		
	3-4	Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.		
	5-6	Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).		
	7-8	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.		
<b>Самостоятельная работа №1</b>		4	3	
Написание реферата на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения» Написание реферата на тему: «Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания» Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»				
<b>Тема 1.2. Методы контроля качества.</b>	<b>Содержание</b>		12	2
	9-10	Классификация методов контроля, признаки классификации, Измерительные методы контроля, Регистрационные методы контроля		
	11-12	Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб		
	13-14	Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку. Статистический приемочный контроль по количественному признаку.		
	15-16	Квалиметрический и органолептический контроль качества.		
	17-18	Фальсификация продукции и услуг.		
	19-20	Оформление актов отбора проб, порядок их списания, Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий		
	<b>Самостоятельная работа</b>		6	3
Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».				
<b>Тема 1.3. Основы сертификации продукции</b>	<b>Содержание</b>		6	2
	21-22	<b>Изучение оценки и подтверждение соответствия продукции.</b> Структурные элементы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Правовые основы сертификации.		
	23-24	<b>Методы сертификации.</b> Сертификаты и знаки соответствия.		
	25-26	<b>Определение правил проведения сертификации продовольственного сырья.</b> Формы и порядок проведения сертификации. Особенности проведения сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.		
	<b>Практические занятия</b>		2	3

	27-28	Определение порядка проведения сертификации и правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение знаков соответствия системы ГОСТ Р по ГОСТ 50460-93.		4	3
<b>Тема 1.4.. Сертификация услуг</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	29-30	Изучение сертификации услуг общественного питания. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методы их контроля.		
	31-32	Государственный контроль и надзор за соблюдением правил обязательной сертификации.		
	<b>Практические занятия</b>		2	3
	33-34	Алгоритм сертификации услуг общественного питания		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучение штрихового кодирования и маркировки пищевой продукции. Определение схем сертификации услуг общественного питания. Изучение пакета документов, используемых при проведении сертификации; определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.		3	3
	35-36	<b>Контрольная работа</b>	2	3
<b>Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов и кулинарных изделий</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 2.1. Контроль качества полуфабрикатов. Пищевые вещества.</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	37-38	Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов, Дефекты полуфабрикатов.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат на тему: «Пищевые вещества - влияние на качество кулинарной продукции».		2	3
<b>Тема 2.2. Контроль качества и кулинарных изделий</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	39-40	Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды.		
	<b>Практическая работа</b>		4	3
	41	1.Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)»		
	42	2.Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочными, доготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания, магазинами кулинарии.		
	43	3.Результаты испытаний, порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.		
	44	4.Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.		
<b>Тема 2.3. Контроль качества напитков</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	45	Напитки: понятие. Виды напитков.Требования к качеству напитков.		
	46	Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании. :Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков. Зачет: по пройденному курсу «Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания		2	
	47-48	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	3
			<b>Всего</b>	<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет Общепрофессиональных дисциплин  
Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы - 15;
- ученические стулья - 30;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная 3-х элементная
- комплекты учебно-методического обеспечения и средств оценивания
- пакет нормативной документации (образцы)

Технические средства обучения:

- ноутбук
- мультимедийный проектор
- экран

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

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

**Основные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Руконт, 2011. - Электронный учебник.

**Нормативные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

#### 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.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	- выполнение проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг в соответствии с требованиями нормативных документов	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; в период прохождения практики
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	- выполнение проведения производственного контроля продукции в общественном питании в соответствии с нормативными документами и ФЗ в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; в период прохождения практики
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	- выполнение проведения производственного контроля услуг в общественном питании в соответствии с нормативными документами и ФЗ в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; в период прохождения практики
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; - экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы