

**Приложение 4.3.38.  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.12 Контроль качества продукции общественного питания  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Ардатов, 2017г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1  
Т.М.Ермакова

28» 08 2017г

Разработчики:

Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин  
ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	16

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать теоретические знания в производственной деятельности;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества,
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;
- **1.3.1 Результаты освоения дисциплины:**
- **1.3.1.** Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:
  - 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:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
 лабораторно-практические занятия 40;  
 самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные работы	18
практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	16
<i>Реферат по заданной тематике</i>	18
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	
- подготовка сообщений (компьютерной презентации) по заданной тематике;	
- подготовка сообщений и информации по теме «Правовая и нормативная база» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки)	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<p>Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании», её связь с другими учебными дисциплинами.</p> <p>Основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.</p> <p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>Самостоятельная работа студентов:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);</p>	1	2
<b>Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.</b>		12	
<b>Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.</b>	<p>Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.</p> <p>Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.</p> <p>Качество. Термины и определения в области качества: качество, свойство продукции, показатель качества продукции, коэффициент весомости и др.</p> <p>Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.</p>	2	2
	<b>Лабораторные работы:</b>		

	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Написание рефератов по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания», «Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания» Подготовить сообщение: «Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.»	4	
<b>Тема 1.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</b>	Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие.  Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	2	2
	<b>Лабораторные работы:</b>		
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Написание реферата на тему: «Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» Подготовить доклад на тему: «Требования к качеству продукции производственного назначения»	4	
<b>Тема 1.3.</b>	Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки	2	2

<b>Правовая и нормативная база</b>	качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.		
	<b>Лабораторные работы:</b>		
	<b>Практические занятия:</b> Разработка нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	4	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></u> 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»	2	
<b>Тема 1.4. Методы контроля качества.</b>	Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля. Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность	2	2

	использования для различных видов контроля.		
	<b>Лабораторные работы:</b>		
	<b>Практические занятия:</b> Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества Порядок и правила заполнения бракеражного журнала	4	
	<b>Самостоятельная работа :</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Подготовить сообщение на тему: «Классификация методов контроля, признаки классификации» Оформление отчёта по лабораторной работе «Исследование степени восприимчивости органов чувств работника (контролёра) санитарно-технологической пищевой лаборатории».	2	

<p><b>Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории</b></p>	<p>Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.</p> <p>Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>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.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.</p> <p>Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.</p> <p>Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторные работы:</b></p>		
	<p><b>Практические занятия:</b></p> <p>Изучение нормативно-правовой базы качества продукции и услуг общественного питания</p> <p>Определение методов контроля качества продукции и услуг.</p> <p>Проведение государственного и внутрифирменного контроля качества</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u></p> <p>Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».</p> <p>Сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП»</p>	4	
<p><b>Тема 1.6.</b></p>	<p>Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в</p>	2	2

<b>Управление качеством продукции и услуг.</b>	<p>области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.</p> <p>Модели для обеспечения качества. Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u>  Написание доклада на тему: «Управление качеством.»</p> <p>Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»</p>	4	
<b>Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</b>		8	
<b>Тема 2.1. Контроль качества полуфабрикатов Пищевые вещества.</b>	<p>Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.</p> <p>Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов.</p>	2	2
	<p><b>Лабораторные работы:</b>  Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Исследование и оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям</p> <p>Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям.</p>	8	
	<p><b>Практические занятия:</b>  Изучения контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим</p>	4	

	(кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Изучение дефектов полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции» Оформление отчёта по лабораторным работам	4	
<b>Тема 2.2. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.</b>	Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды.  Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление).  Контроль качества проведения технологического процесса. Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям	4	2
	<b>Лабораторные работы:</b>  Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд, закусок.  Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	4	
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Подготовить доклад на тему: «Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды» Оформление отчёта по лабораторным работам	4	
<b>Тема 2.3. Контроль качества напитков.</b>	Напитки: понятие. Виды напитков. Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	2	
	<b>Лабораторные работы:</b>		
	<b>Практические занятия:</b>		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Проработка материалов по конспекту лекций <u>Примерная тематика внеаудиторной</u>	4	

	<b><u>самостоятельной работы</u></b> Сообщение «Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков» Реферат на тему: «Напитки: Виды напитков. Требования к качеству напитков» Оформление отчёта по лабораторным работам		
<b>Раздел 3. Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Идентификация услуг общественного питания.</b>	Идентификация: понятие. Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.	4	2
	<b>Лабораторные работы:</b> Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)	2	
	<b>Практические занятия:</b> Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам Изучение органолептических методов обнаружения фальсифицированной кулинарной продукции. Анализ, способов обнаружения фальсификации услуг общественного питания.	6	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <b><u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u></b> Оформление отчёта по лабораторным работам <b>Сообщение на тему: «Магазины кулинарии»</b>	4	
<b>Тема 3.2. Идентификация и</b>	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.	2	2

<b>фальсификация сырья и продукции.</b>	<p>Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.</p> <p>Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Изучение способов обнаружения фальсификации горячих напитков (чая, кофе), мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебом или мукой, субпродуктами), сливочного масла химическими методами люминесцентным методом</p>	4	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u></p> <p>Оформление отчёта по лабораторным работам.</p> <p>Подготовка к контрольной работе</p>	2	
	<p><b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b></p>		
	<p><b>Всего</b></p>	<b>102</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по экологическим основам природопользования.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор..

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

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

##### **Основная литература**

1. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании :лабораторный практикум / Новосибир. гос. техн. ун-т ; [сост. Л. А. Цопкало, И. В. Мацейчик].- Новосибирск, 2013. - 83 с.

-Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548142>

##### **Дополнительные источники:**

1.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7.Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>.

##### **Федеральные законы:**

«О защите прав потребителя» / 07 февраля 1992 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1999 г. /

Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II. Статьи: 469, 470, 474-477 /1996 г. «О стандартизации» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995 г. /

«О сертификации продукции и услуг» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1997, 1998 гг. /

##### **Нормативные и технологические документы:**

ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция. Реализуемая населению. Общие технические условия».

ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

ГОСТ Р. 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.

### **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 обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Освоенные умения:</b>                      применять простейшие измерительные методы при контроле качества готовой продукции.                      отбирать пробы полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, оформлять акты отбора, проводить лабораторный анализ.                      организовывать и проводить контроль качества продукции и услуг.                      определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;                      осуществлять контроль качества полуфабрикатов на разных стадиях технологического цикла;                      распознавать дефекты и устанавливать причины их возникновения.                      проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса;                      идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию;                      устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании;                      выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов.                      применять способы обнаружения фальсификации.</p> <p><b>ЗНАНИЯ:</b>                      Основные понятия, виды контроля, их назначение, характеристику, организацию контроля                      Основные термины, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативные документы, их устанавливающие                      Правовые и нормативные документы, устанавливающие критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в системе общественного питания                      Основные понятия, разновидности, назначение, достоинства и недостатки органолептических и измерительных методов анализа                      Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб, обеспечение их сохранности;                      Требования к испытательным лабораториям и нормативные документы, их устанавливающие, порядок оформления результатов испытаний                      основные понятия, нормативные и правовые основы в области управления качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания                      измерительные методы контроля качества полуфабрикатов;</p>	<p>Оценка работы на лабораторно-практических занятиях.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения домашнего задания.</p> <p>Оценка рефератов, докладов.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>требования к качеству полуфабрикатов; показатели кулинарно технологических свойств полуфабрикатов требования к качеству холодных и горячих напитков; показатели качества холодных и горячих напитков; проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса; идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию; устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании; выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов.</p> <p>Основные понятия, назначение, виды идентификации, фальсификации, дефектов, средств и способов обнаружения фальсификации, последствия и ответственность за фальсификацию.</p>	
---	--