

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
федерального государственного автономного образовательного  
учреждения высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.04.2025  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0bc7b81d

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**"Контроль качества продукции"**

---

(наименование дисциплины)

**Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

**Квалификация:**

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

---

(наименование квалификации)

Сочи,  
2025 г.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.17 Контроль качества продукции

*название дисциплины*

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.17 Контроль качества продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

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, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина ОП.17 Контроль качества продукции входит в общепрофессиональный цикл профессиональной подготовки.

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

контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствия;

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент 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, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

#### **В результате освоения учебной дисциплины студент должен 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.

**В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

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

Объем программы 44 часов, в том числе:  
 аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## **2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

*Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.*

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		8	2				
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	34	34	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	28	28	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	6	6	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	10	10	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
Часов на контроль:	-	-	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	ЗаО	Эк				
Общая трудоемкость час	44	44	56				

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.17 Контроль качества продукции

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
<b>Основы стандартизации</b>		<b>12</b>
Средства стандартизации	Лек	4
Средства стандартизации. Нормативные документы (НД) в области стандартизации. Определение, классификация и характеристика видов НД: регламенты, технические регламенты, стандарты, общероссийские классификаторы, технические условия. Характеристика технических регламентов и общероссийских классификаторов. Характеристика стандартов разных категорий: международные, региональные, национальные, государственные, отраслевые, стандарты предприятий, технические условия.		
Практическая работа «Изучение технических регламентов на продукцию общественного питания».	Пр	4
Практическая работа «Изучение технических регламентов на продукцию общественного питания».  «Изучение перечня Общероссийских классификаторов». «Изучение стандартов на продукты питания» «Изучение основных положений национальной системы стандартизации».		
Сертификация услуг профессиональной деятельности	Лек	2
Особенности проведения сертификации однородного продовольственного сырья и пищевых продуктов. Группы, факторы, системы, законодательная база, схемы сертификации. Объекты добровольной сертификации.  Государственный надзор и контроль за соблюдением правил обязательной сертификации и за сертифицированной продукцией. Ответственность за нарушение требований стандартов и правил обязательной сертификации.		
Методологические основы стандартизации	Лек	2
Методологические основы стандартизации. Задачи стандартизации. Основные понятия и определения. Цели, задачи, функции. Стандартизация – как одно из действенных средств ускорения научно – технического прогресса, внедрения рациональной организации производства, роста производительности труда, экономии трудовых затрат и материальных ресурсов. Основные направления развития стандартизации. Законы РФ « О стандартизации» и « Техническом регулировании». Краткая история стандартизации. Объекты стандартизации и их характеристика: продукция, процессы, услуги - определение, классификация. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Основные понятия. Уровни субъектов стандартизации: международный, региональный, национальный: цели и характеристики деятельности. Технические комитеты по стандартизации.		

<b>контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>32</b>	
Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.	Лек	2
Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.		
Классификация контроля качества	Лек	2
Классификация контроля качества продукции и услуг общественного питания. Назначение, виды, подвиды, средства контроля качества продукции и услуг общественного питания.  Государственный и внутрифирменный контроль качества: организация, конечные результаты. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в организациях общественного питания.		
Нормативно–правовая база контроля качества	Лек	2
Нормативно–правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Виды нормативных документов, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания.  Правила оказания услуг общественного питания. Правовая база контроля качества продукции и услуг общественного питания.		
Правила отбора проб	Лек	2
Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная, объединенная.  Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.  Порядок отбора для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.  Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытаний.  Практические работы  2  Практическая работа №3 «Изучение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий».		

Методы контроля качества	Лек	4
<p>Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p>		
Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Лек	2
<p>Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырье, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).</p> <p>Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.</p> <p>Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, биологическая эффективность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид). Требования к качеству: обязательные и рекомендательные; нормативные документы, их устанавливающие.</p> <p>Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.</p>		
Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Лек	2
<p>Производственный контроль продукции и услуг в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Организация производственного контроля. Порядок проведения. 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. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль правильности проведения технологического процесса.</p> <p>Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.</p>		

Фальсификация продукции и услуг общественного питания	Лек	2
<p>Фальсификация услуг: виды, средства.</p> <p>Способы фальсификации (несоответствие перечня оказываемых услуг и средств для их исполнения заявленному типу и классу предприятий; обман, обвес, обсчет потребителей).</p> <p>Способы обнаружения фальсификации услуг. Мероприятия по предотвращению фальсификации.</p>		
Последствие фальсификации услуг общественного питания	Лек	2
<p>оследствия фальсификации услуг общественного питания и меры ее предупреждения.</p> <p>Ответственность за фальсификацию услуг общественного питания: административная, гражданская, уголовная.</p> <p>Порядок изъятия некачественной или фальсифицированной продукции. Документы, регламентирующие порядок изъятия и уничтожение опасной фальсифицированной продукции.</p>		
Практическая работа «Решение ситуационных задач по изучению видов ответственности по Федеральным законам».	Пр	2
Практическая работа «Решение ситуационных задач по изучению видов ответственности по Федеральным законам».		
самостоятельная работа	СР	10
<p>оформление практической работы, отчета и подготовка к защите;</p> <p>- обзор статей в газетах и журналах по теме «Фальсификация услуг, предоставляемых туристам в России» с последующей подготовкой докладов;</p> <p>- обзор статей в газетах и журналах по теме «Фальсификация услуг, предоставляемых туристам за рубежом» с последующей подготовкой докладов.</p> <p>- оформлен</p>		

\* - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)



<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)</p>	<p>Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный</p>

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

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

*Дополнительные источники:*

*Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Academia-library» <https://academia-moscow.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института <https://portal.rudn-sochi.ru/>



### *Методические материалы для обучающихся*

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:

- сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
- способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
- приобщить студента к творческой деятельности;
- проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.

При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

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

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

*Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины*

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Знания: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>- 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, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;</p> <p>- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.</p>	<p>Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.</p>

<p>Умения: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативно - правовой базой;</li> <li>- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;</li> <li>- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;</li> <li>- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.</li> </ul>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование</p>
<p>Практический опыт:</p>	<p>Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.</p>

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Контроль качества продукции»

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Контроль качества продукции» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

## 7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

- лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;
- кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),
- имитационные компьютерные модели;
- организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).