

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

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
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,
2022 г.

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

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Содержание раздела (темы)		
Основы стандартизации		12
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.		

контроль качества продукции и услуг общественного питания	32	
Актуальные проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.	Лек	4
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	8
<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>		

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.

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

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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"> - 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. 	<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

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).