Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего образования

«Национальный исследовательский

 Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

 Директор \_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 "25" июня 2018 г.

**Рабочая программа дисциплины**

«Контроль качества продукции и услуг»

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Автор:

К.т.н., доцент кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Л.О.

 Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «18» июня 2018 г., протокол № 10

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505461144)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5](#_Toc505461145)

[3. условия реализации программы дисциплины 11](#_Toc505461146)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 12](#_Toc505461147)

# 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

 **«Контроль качества продукции и услуг»**

**1.1. Область применения программы дисциплины**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной переподготовке.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

По специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОПД) квалификации «Техник-технолог».

**1.3. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Контроль качества» является формирование у студентов практических навыков определения качества полуфабрикатов и готовой продукции, на основании установленных методик и применяемых современных технических средств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

 - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации услуг (продукции) общественного питания;

 - проводить стандартные испытания по определению органолептических и физико-химических свойств используемого сырья, готовой продукции;

 - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

 - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологий и техники

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

 - методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции;

 - практические навыки разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции;

 - виды и методы контроля качества на предприятии общественного питания. продукции.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 26 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося 2 часа;

консультации 2 часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | **26** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **22** |
| в том числе: |  |
|  лекции | 11 |
|  практические занятия | 11 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **2** |
| **Консультации** | **2** |
| *Итоговая аттестация в форме итоговая оценка* |
|  |

**2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Контроль качества продукции и услуг»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | **2** | **3** | **4** |
| Раздел 1. |  |  |  |
| **Тема 1.** Контроль качества продукции и услуг в общественном питании | **Содержание** Контроль качества: основные понятия, классификация, знание и краткая характеристика отдельных видов, критерии в предприятиях общественного питания. Организация государственного питания и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Принципы проведения государственного контроля. Права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля. Ответственность инспекторов, осуществляющих государственный контроль, организации, уполномоченные на проведение государственного контроля. Правовая и нормативная база контроля качества. Федеральные законы «О защите прав потребителя», Гражданский кодекс, «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».  | 1 | 2,3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**На каких уровнях осуществляется контроль над качеством продукции и услуг общественного питания? Какие организации уполномочены на проведение государственного контроля? Что включает в себя государственный контроль? Какие организации уполномочены на проведение производственного контроля? Что включает в себя производственный контроль? Кем осуществляется общественный контроль? Что он в себя включает? | 1 |  |
| **Тема 2.** Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания | **Содержание** Испытательные лабораторий: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.  | 1 | 2 |
| **Тема 3.** Правила отбора проб.  | **Содержание** Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска. Вид проб: точечная (разовая), объединенная (средняя). Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемая на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора. 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. 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.  | 1 | 2,3 |
| **Практические занятия**Решение ситуационных задач:В ресторан 8 декабря прибыла партия коровьего масла «Крестьянское» в количестве 5 ящиков массой нетто по 25 кг. При изучении товаросопроводительных документов было установлено следующее: Шахунский маслозавод согласно договору произвел поставку коровьего масла «Крестьянское» сладко-сливочного несоленого с массовой долей жира 72,5%, влаги – 15%. Дата выработки - 10 сентября. Цена договорная. Проведите приемку продукции по качеству, если были обнаружены следующие пороки: недостаточно выраженные вкус и аромат, слабокормовой привкус, крошливая консистенция. Какова балльная оценка масла? Сделайте заключение о качестве, опишите последовательность отбора проб продукта для контроля качества, оформите отбор проб документально | 2 |  |
| **Тема 4.** Методы контроля и качества | **Содержание** Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие и разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы оформления сенсорных способностей контролеров. Условия проведения органолептического контроля. Измерительные методы контроля: понятия, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые 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 | 2 | 2,3 |
| **Практические занятия**Решение ситуационных задач:Отберите пробы готовых блюд или кулинарных изделий в предприятии общественного питания, оцените их качество органолептическим методом, по результатам испытаний оформите бракеражный журнал. | 2 |  |
| **Тема5.**Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | **Содержание** 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. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.  | 1 | 2,3 |
| **Практические занятия**Решение ситуационных задач:В заготовочном предприятии была произведена партия пельменей в количестве 5 групповых упаковок весом 6 кг каждая. Используя данные стандарта ГОСТ 4288 «Полуфабрикаты и фарши. Порядок отбора проб», опишите последовательность отбора проб продукта и подготовки их к анализу, их упаковку, доставку в лабораторию, обеспечение сохранности. Оформите акт отбора проб. | 2 |  |
| **Тема 6.** Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков | **Содержание** 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. 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.  | 2 | 3 |
| **Практические занятия**№ 1 «Органолептическая оценка качества первых блюд»№ 2 «Органолептическая оценка качества вторых блюд»№ 3 «Органолептическая оценка качества кондитерских изделий»№ 4 «Органолептическая оценка качества напитков: чай и кофе» | 2 |  |
| **Тема 7.** Идентификация и фальсификация сырья и продукции | **Содержание** Основные понятия: идентификация, прослеживаемость, фальсификация. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.  | 2 | 2,3 |
| **Практические занятия**Провести анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению | 2 |  |
| **Тема 8.** Идентификация услуг общественного питания | **Содержание** Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия. Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочных, доготовочных предприятий, в том числе и быстрого обслуживания, магазинов кулинарии.  | 1 |  3 |
| **Практические занятия** Проведения стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции | 1 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Реферат на тему «Идентификация, фальсификация и информация (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий)»  | 1 |  |
|  | **Консультации** | 2 |  |
| **Всего:** | 26 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# 3. условия реализации программы дисциплины

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

 Видеоролики, описывающие работу различного пищевого оборудования

Законодательно-правовая и нормативная электронно-поисковая база по тематике дисциплины.

Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов в библиотеки.

Системные поисковые системы.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
2. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями
4. [Сурков И. В.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%D0%BC%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85%20%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B9#none) Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + ( Доп. мат. znanium.com). - (ВО: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>
5. [Цопкало Л. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%83%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%B2%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8#none) Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

**Дополнительные источники:**

1. [Гайворонский К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0%20%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%B0%20%D0%B2%20%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%2C%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%BC%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8#none) Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Обложка) ISBN 978-5-8199-0624-8 <http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.
3. [Мрыхина Е. Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F#none) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной 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**  |
| **Умеет** - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации услуг (продукции) общественного питания;  - проводить стандартные испытания по определению органолептических и физико-химических свойств используемого сырья, готовой продукции;  - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;  -разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологий и техники  | 1.Оценка и обсуждение решения задач (устный опрос)2..Проверка выполнения практических работ3. Письменные ответы на вопросы |
| **Знает** - методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции; - практические навыки разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции;  - виды и методы контроля качества на предприятии общественного питания. продукции. | **Текущий контроль**:1.Оценка и обсуждение решения задач 2..Проверка выполнения практических работ3. Устный опрос**Рубежный контроль**1.Тестирование 2. Письменные ответы на вопросы**Итоговый контроль** Итоговая оценка |

**Описание шкал оценивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии** |
| Отлично | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены  |
| Хорошо | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины (модуля) учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. |
| Удовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. |
| Неудовлетворительно | Теоретическое содержание дисциплины (модуля) освоено частично, необходимые практические навыки работы несформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины (модуля) учебных заданий невыполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполненияучебных заданий. |