

**Аннотация к программе**  
**Дисциплина**  
**ОП. 10 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**  
**Преподаватель Ревенко Е.М., Пойманова Т.Ю.**

Дисциплина «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» входит в профессиональный цикл и относится к разделу Общепрофессиональные дисциплины (вариативная часть). Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся **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;
- применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;
- применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.

**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.
- требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;
- особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия;
- особенности сертификации услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих компетенций:

<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 90 часов, в том числе:

- Обязательной аудиторией учебной нагрузки обучающихся 83 часов
  - Практические занятия 30 ч
  - Внеаудиторная самостоятельная работа 7 ч

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Раздел 1. Соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске и оказании услуг**

Тема 1.1 Основы метрологии

Тема 1.2 Основы стандартизации и технического регулирования

#### **Раздел 2. Осуществление производственного контроля продукции в организациях общественного питания**

Тема 2.1. Оценка и подтверждение соответствия

#### **Раздел 3. Организация контроля качества услуг общественного питания**

Тема 3.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Тема 3.2 Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.

### **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» требует наличия учебного кабинета «Стандартизация и метрология», не требует наличия мастерских и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся

- В кабинете имеется персональный компьютер, проектор, колонки

- Программное обеспечение для персонального компьютера:

Операционная система Windows XP

Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

Программа для работы с видеопроектором

Программа выхода в сеть Интернет Opera, Mozilla Firefox (через переносной модем)

#### **Информационное обеспечение обучения**

*Основные источники:*

1. Панова Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.

*Дополнительные источники:*

1. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М.: ЮРАЙТ, 2012
2. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия М.: ФОРУМ, 2010
3. Белобрагин В.Я. Основы технического регулирования. М.: РИА «Стандарты и качество», 2008
4. Сергеев А.Г. Метрология и метрологическое обеспечение. М.: ЮРАЙТ, 2008.
5. Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.
6. Аристов О.В. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2003 г.
7. Ахмин А.М. Основы управления качеством. СПб.: издательство «СОЮЗ», 2002 г.

*Нормативные документы:*

Федеральные законы:

1. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.
2. «Об обеспечении единства измерений» - М.27.04.93 №4871-1- Русская газета от 09.06.93.
3. «О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
4. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99
5. «О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.
6. Государственная система стандартизации. - М.: Госстандарт России. 1995 г.

7. Международная система стандартизации. - М.: Изд. Стандартов, 1995 г.
  8. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.
  9. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.
  10. ГОСТ Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения»
  11. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
  12. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
  13. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
  14. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
  15. Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора 18.01.95 №4/3/3.
  16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
  17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
  18. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
  19. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
  20. ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
- Отечественные журналы:*
- «Стандарты и качество»
  - «Методы оценки соответствия»
  - «Мир измерений»
  - «Методы менеджмента качества»
  - «Вестник»
- Интернет-ресурсы (И-Р):**
1. <http://tso.su/>Справочник по сертификации, стандартизации и метрологии.
  2. <http://rosпотреbnadzor.ru>Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
  3. <http://www.tppkuban.ru>Торгово-промышленная палата Краснодарского края