

**Аннотация к программе  
учебной дисциплины  
ОП. 10 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»**

**Преподаватель Церодзе Л.В.**

**СОГЛАСОВАНА ООП:**

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» \_\_\_\_\_ Захаревич А.С. – бренд – шеф  
ООО «ИМПЕРИЯ» \_\_\_\_\_ Высоцкий А.С. – директор  
ООО «ЯМС-ХЛЕБ» \_\_\_\_\_ Ефимова Е.Г – директор.

**Дата согласования «12» мая 2026г**

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины»

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.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения.

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- У1. - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- У2. - работать с нормативно-правовой базой;
- У3. - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- У4. - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- У5. - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- У6. - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
- У7. - применять рациональные методы контроля и оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оказания услуг;
- У8 - применять правовые нормы, регулирующие защиту прав потребителей, предприятия, трудового коллектива.
- У9 -соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;

**знать:**

- З1. - цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия;
- З2. - 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;
- З3. - способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
- З4. - требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу;
- З5. - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения;
- З6. - особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
- З7. - правовую базу стандартизации, подтверждения соответствия;
- З8. - особенности сертификации услуг общественного питания.

**В ходе реализации программы формируются общие компетенции:**

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно – нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, в том числе:

- Обязательной аудиторией учебной нагрузки обучающихся 36 часов
  - Практические занятия 12 ч
  - Теории 24 ч
- Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт

#### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **Раздел 1. Контроль в общественном питании**

##### **Раздел 2. Методы контроля качества**

##### **Раздел 3. Правила отбора проб**

##### **Раздел 4. Контроль качества п\ф, кулинарных и кондитерских изделий, напитков**

##### **Раздел № 5. Контроль качества и услуг общественного питания**

##### **№ 6. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания**

#### **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация программы учебной дисциплины «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» предполагает наличие учебного кабинета стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

*Оборудование учебного кабинета:*

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска для мела;
- раздвижная демонстрационная система,
- информационный стенд с демонстрационной системой;
- опорные таблицы, схемы;
- методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов;
- нормативные и правовые документы.

*Технические средства обучения:*

- интерактивный комплекс,
- телевизор, DVD-плеер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

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

*Основные источники:*

1. Н.Д.Габа, Т.В. Жаркова «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», 2018

*Дополнительные источники:*

1. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. М.: ЮРАЙТ, 2012