

**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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1565; зарег. в Минюсте России 20. 12. 2016 г №44828), 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**

##### **Раздел 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», 2022

*Дополнительные источники:*

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