



Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Астраханской области «Астраханский технологический
техникум»

Отделение Сервиса

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Утверждено
Директор
_____/Лаптева Е.Г.
31 августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

**МДК 04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного
питания»**

ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

по специальности 43.02.01
«Организация обслуживания в общественном питании»

год приема 2020 г.
курс обучения IV

Астрахань 2022

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», входящего в состав профессионального модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, входящей в укрупненную группу 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «07» мая 2014 года №465с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Багинская А.А. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Одобрено на заседании ЦМК № 1 от 29.08.2022 г.

Согласовано на заседании Методического совета ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» № 1 от 30.08.2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 04.02. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и планируемые результаты освоения МДК	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	8
2.1	Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	8
2.2	Содержание междисциплинарного курса	8
2.3	Тематическое планирование	19
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	24
3.1	Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса	24
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса	24
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	28
4.1	Показатели, методы контроля и сценки результатов освоения междисциплинарного курса	28
	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 04.02 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 04.02. «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

Рабочая программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии: «Организация обслуживания в общественном питании» при наличии основного общего образования.

1.2. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы

Междисциплинарный курс МДК 04.02. «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» осваивается на 4 курсе и является обязательной частью профессионального модуля ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Междисциплинарный курс встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данный междисциплинарный курс формирует основу для последующего освоения учебных дисциплин, МДК и практик: УП.04, ПП.04.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса:

Код ПК, ОК, ЛРв	Умения	Знания
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - 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, распознать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Профессиональные компетенции

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Личностные результаты программы воспитания

ЛРв1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛРв2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛРв3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛРв4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛРв5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛРв6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛРв7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛРв8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛРв9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛРв10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛРв11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛРв12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы междисциплинарного курса	276
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	184
в том числе в форме практической подготовки:	
теоретическое обучение	66
лабораторные работы	не предусмотрено

практические занятия	66
курсовая работа (проект)	52
консультации	не предусмотрено
Самостоятельная работа	92
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачёт

2.2. Содержание междисциплинарного курса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
Раздел 1 «Качество товаров и продукции как социально-экономическая категория»			
Тема 1.1. «Качество продукции и факторы его формирования»	Содержание учебного материала	14	лекции-визуализации, учебные дискуссии
	1. Качество товаров и продукции. Основные понятия, термины и определения в области качества.	2	
	2. Свойства и показатели качества продукции, их характеристика. Безопасность товаров.	2	
	3. Понятие идентификации и оценки соответствия товаров. Функции, задачи, объекты и субъекты идентификации.	2	
	4. Методы определения показателей качества продукции и товаров.	2	
	5. Формирование качества продукции. Градации качества и диагностика дефектов товаров.	2	
	6. Хранение продовольственных товаров. Принципы консервирования пищевых продуктов.	2	
	7. Основы стандартизации. Маркировка потребительских товаров.	2	
	Практические занятия	6	групповые формы работы, мозговой штурм
	1. Практическая работа №1. Характеристика методов оценки качества продовольственных товаров.	2	
	1. Практическая работа №2. Влияния условий хранения на качество продовольственных товаров.	2	
	2. Практическая работа №3. Влияния упаковки на качество продовольственных товаров.	2	
	Самостоятельная работа	10	
	1. Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей».	4	
3. Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	2		
4. Изучение Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых товаров»	4		

Тема 1.2. «Производственный контроль качества продукции общественного питания. Органолептический анализ качества продукции.»	Содержание учебного материала	4	
	1. Органолептический анализ качества продукции.	2	лекции-визуализации, учебные дискуссии
	2. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Практическая работа №4. Определение показателей качества с помощью органолептического метода	6	мозговой штурм
	Самостоятельная работа	12	
	1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.	4	
	2. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.	4	
	3. МУ 2.1.5.720-98 Обоснование гигиенических нормативов химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно бытового водопользования.	2	
4. МР 2.1.4.0143-19. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Методика по оценке повышения качества питьевой воды, подаваемой системами централизованного питьевого водоснабжения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 27.03.2019) (с изм. от 11.11.2019).	2		
Тема 1.3. «Производственный контроль качества продукции общественного питания. Лабораторный контроль качества продукции»	Содержание учебного материала	10	
	1. Лабораторный контроль качества продукции. Методы исследования, их характеристика.	2	лекции-визуализации, учебные дискуссии
	2. Контроль правильности проведения технологического процесса.	2	
	3. Порядок отбора проб для лабораторных исследований. Подготовка проб к исследованию.	2	
	4. Физико-химические методы контроля качества кулинарной продукции.	4	
	Практические занятия	24	
	1. Практическая работа №5. Изучение общих правил проведения лабораторного контроля качества продукции.	2	групповые формы работы, мозговой штурм
2. Практическая работа №6. Определение влажности и сухих веществ	2		

	3. Практическая работа №7. Определение золи	2	
	4. Практическая работа №8. Определение жира	2	
	5. Практическая работа №9. Определение сахаров	2	
	6. Практическая работа №10. Определение общей (титруемой) кислотности	2	
	7. Практическая работа №11. Определение поваренной соли	2	
	8. Практическая работа №12. Определение спирта	2	
	9. Практическая работа №13. Определение содержания витамина С	2	
	10. Практическая работа №14. Определение крахмала	2	
	11. Практическая работа №15. Проба на пероксидазу	2	
	12. Практическая работа №16. Проба на фосфотазу	2	
	Самостоятельная работа:	12	
	1. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».	2	
	2. МР 2.6.1/2.3.7.0216-20 «Радиохимическое определение удельной активности природных радионуклидов в пробах пищевой продукции, почвы, других объектов окружающей среды и биопробах».	2	
	3. МР 2.6.1.0214-20 «Изменения № 2 в МР 2.6.1.0064-12 «Радиационный контроль питьевой воды методами радиохимического анализа».	2	
	4. МУК 4.1.3547-19 «Определение содержания 3-монохлорпропандиола, 2-монохлорпропандиола и глицидиола в пищевых растительных маслах и животных жирах».	2	
	5. МР 2.3.0122-18 «Цветовая индикация на маркировке пищевой продукции в целях информирования потребителей».	2	
	6. МУК 4.1.3414—17 «Определение остаточных количеств пиклорама в кочанах капусты методом капиллярной газожидкостной хроматографии».	2	
Тема 1.4. «Качество и безопасность услуг общественного питания»	Содержание учебного материала	10	
	1. Понятие услуг. Особенности и классификация услуг общественного питания.	2	лекции-визуализации, учебные дискуссии
	2. Показатели качества и безопасности услуг общественного питания.	2	
	3. Методы и методики оценки качества услуг общественного питания.	2	
	4. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания.	2	
	5. Особенности обеспечения качества услуг общественного питания.	2	

Практические занятия	10	
1. Практическая работа №17. Организация контроля качества продукции в общественном питании	4	групповые формы работы, мозговой штурм
2. Практическая работа №18. Изучение ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	2	
3. Практическая работа №19. Изучение требований к качеству предоставления услуг кафе, закусочной.	2	
4. Практическая работа №20. Изучение требований к качеству предоставления услуг бара, ресторана.	2	
Самостоятельная работа	10	
1. МУК 4.1.3367-16 «Определение остаточных количеств пикоксистербина в зерне гороха, зерне и соломе риса методом высокоэффективной жидкостной хроматографии».МУК 4.1.3368-16 «Определение остаточных количеств пропиконазола в зеленой массе, зерне и масле кукурузы методом капиллярной газожидкостной хроматографии».	2	
2. МУК 4.1.3369-16 «Определение остаточных количеств оксамила в воде, почве, корнеплодах моркови, в луке-перо и луке-репке, клубнях картофеля, в зеленой массе и корнеплодах сахарной свеклы методом капиллярной газожидкостной хроматографии».МУК 4.1.3370-16 «Определение остаточных количеств метомила в корнеплодах моркови, зеленом горошке, зерне гороха, зеленой массе, семенах и масле сои методом капиллярной газожидкостной хроматографии».	2	
3. МУК 4.1.3372-16 «Определение остаточных количеств азоксистербина (ICIA 5504) и его геометрического изомера (R 230310) в зеленой массе, зерне и масле кукурузы, ботве и корнеплодах сахарной свеклы, в зерне и соломе риса методом высокоэф».	2	
4. МУК 4.1.3378-16 «Определение остаточных количеств метрафенона в бахчевых культурах (огурцы, цуккини, дыня, арбуз), плодовых семечковых, плодовых косточковых, томатах, перце, баклажанах, хмеле, клубнике, грибах методом высокоэффективно».	2	
5. МУК 3.1.7.3402-1 «Эпидемиологический надзор и лабораторная диагностика бруцеллеза».МУК 4.1.3413-17 «Определение остаточных количеств пентиопирада в плодах томата и томатном соке, в ягодах винограда и виноградном соке, в семенах и	2	

	масле подсолнечника, рапса и сои методом высокоэффективной жидкостной хроматографии».		
Раздел 2 «Фальсификация и идентификация товаров»			
Тема 2.1. «Фальсификация и идентификация товаров. Товарная экспертиза»	Содержание учебного материала	10	
	1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	2	лекции-визуализации, учебные дискуссии
	2. Национальные и международные аспекты контроля генномодифицированных источников пищевой продукции.	2	
	3. Оценка риска пищевой продукции, полученной с использованием нанотехнологий.	2	
	4. Опасности пищевых добавок и технологических вспомогательных средств при производстве пищевой продукции. Опасности обогащения пищевой продукции питательными веществами	2	
	5. Фальсификация пищевой продукции: аспекты безопасности.	2	
	Практические занятия	10	
	1. Практическая работа № Определение страны происхождения и подлинности товара по штриховому коду.	4	групповые формы работы, мозговой штурм
	2. Практическая работа № Изучение нормативных документов по идентификации услуг.	4	
	3. Практическая работа № Изучение нормативных документов регламентирующих ответственность за фальсификацию продуктов общественного питания	2	
	Самостоятельная работа:	38	
	1. ГОСТ Р 52173-2003 «Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения».	4	
	2. ГОСТ Р 52174-2003 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».	4	
	3. ГОСТ 34150-2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».	6	
4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	6		
5. МУ 2.3.2.1917-04 «Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и	6		

	организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги».		
	6. МУ 2.3.2.1935-04 «Продовольственное сырье и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги». МУК 4.2.3309-15 «Методы идентификации и количественного определения новых линий ГМО 2-го поколения в пищевых продуктах».	6	
	7. МУК 4.2.3390-16 «Детекция и идентификация ГМО растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции в матричном формате». МР 02.008-06 «Качественное и количественное определение генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения в продуктах питания и пищевом сырье тест-системами производства ЗАО «Синтол». Методические рекомендации».	6	
Раздел 3 «Управление качеством на предприятие общественного питания»			
Тема 3.1. «Управление качеством. Основные понятия.»	Содержание учебного материала	18	
	1. Сущность управления качеством	2	лекции-визуализации, учебные дискуссии
	2. Принципы управления качеством	2	
	3. Качество и конкурентоспособность продукции и услуг	2	
	4. Концепция всеобщего менеджмента качества	2	
	5. Сущность и содержание сертификации продукции и систем качества	2	
	6. Система стандартов ИСО семейства 9000	2	
	7. Система качества на основе принципов ХАССП (НАССР)	2	
	8. Характеристика стандарта ИСО 22000:2005	2	
	9. Характеристика системы менеджмента качества	2	
	Практические занятия	10	
	1. Практическая работа № Сертификация услуг общественного питания	4	групповые формы работы, мозговой штурм
	2. Практическая работа № Разработка систем менеджмента качества	4	
	3. Практическая работа № Оценка уровня качества продукции.	2	
Самостоятельная работа:	10		
1. ГОСТ Р 54762-2011: "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции".	2		

	2.ГОСТ Р ИСО 22000-2007: "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования".ГОСТ Р ИСО 22005-2009: "Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов".	2	
	3.ГОСТ Р 51705.1-2001: "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП».	2	
	4. FSSC 22000: "Система менеджмента безопасности пищевых продуктов 22000".	2	
	5.Международный стандарт ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в пищевой цепочке».	2	
Курсовая работа (проект) Тематика курсовых работ(проектов)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика значимости маркировки и упаковки продукции детского питания реализуемого в сети магазинов ООО «Окей» г. Астрахань и пути их улучшения 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мёда, реализуемого в сети магазинов ЗАО «Тандер» магнит г. Астрахань 3. Экспертиза и оценка качества чая и чайных напитков, реализуемых в сети магазинов ООО «Магнит» в г. Астрахань 4. Анализ ассортимента, исследование качества питьевых йогуртов, реализуемых в сети магазинов АО ТД «Перекресток» г. Астрахань 5. Экспертиза и оценка качества мяса птицы, реализуемых в сети магазинов ООО «Лента» г. Астрахань 6. Исследование ассортимента и качества мармелада реализуемого в сети магазинов ООО «Покупочка» г. Астрахань 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества томатного сока, реализуемого в сети магазинов ООО «Лента» г. Астрахань 8. Товароведная характеристика и оценка качества питьевого молока реализуемого в сети магазинов ОАО «Пятёрочка» г. Астрахань 9. Товароведная характеристика и экспертиза качества сахарного печенья реализуемого в сети магазинов ОАО «Пятёрочка» в г. Астрахань 10. Товароведная характеристика и экспертиза качества различных видов алкогольных напитков. 11. Обеспечение радиационной безопасности пищевых продуктов. 12. Физико-химические показатели контроля качества кулинарной продукции. 13. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания. 	52	

14. Обеспечение безопасности пищевых продуктов в отношении нитратов (на примере клубнеплодов). 15. Сравнить и оценить содержание нитратов в овощах с прилавков магазина и овощах дачного участка 16. Упаковка товара, ее влияние на качество продукции и информированность покупателей, пути совершенствования (на примере полуфабрикатов).		
Итого за семестр		276
Итого за уч.год		276
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	

2.3. Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения (коды личностных результатов программы воспитания, общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации
		Контактная работа						Самостоятельна я работа			
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Курсовые работы, юферы	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7, 8 семестр											
	Раздел 1 «Качество товаров и продукции как социально- экономическая категория»										
	Тема 1.1. «Качество продукции и факторы его формирования»	20	14	6	-	-	-	-	-	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ЛРв1, ЛРв2, ЛРв3, ЛРв4, ЛРв5, ЛРв6, ЛРв7, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв10, ЛРв11, ЛРв12	
1	<i>Лекция</i>	14									Наличие конспектов лекций. Письменный опрос.
2	<i>Практическая работа</i>	6		6							Ответ на занятии. Выполнение практического задания. Работа в команде.

	Тема 1.2. «Производственный контроль качества продукции общественного питания. Органолептический анализ качества продукции.»	16	4	6	-	-	-	6	-	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ЛРВ1, ЛРВ2, ЛРВ3, ЛРВ4, ЛРВ5, ЛРВ6, ЛРВ7, ЛРВ8, ЛРВ9, ЛРВ10, ЛРВ11, ЛРВ12		
1	<i>Лекция</i>	4	4									Наличие конспектов лекций. Письменный опрос.
2	<i>Практическая работа</i>	6		6								Ответ на занятии. Выполнение практического задания.
	Тема 1.3. «Производственный контроль качества продукции общественного питания. Лабораторный контроль качества продукции»	40	10	24	-	-	-	6	-	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ЛРВ1, ЛРВ2, ЛРВ3, ЛРВ4, ЛРВ5, ЛРВ6, ЛРВ7, ЛРВ8, ЛРВ9, ЛРВ10, ЛРВ11, ЛРВ12		
1	<i>Лекция</i>	10	10									Наличие конспектов лекций. Письменный опрос.
2	<i>Практическая работа</i>	24		24								Ответ на занятии. Выполнение практического задания.
	Тема 1.4.	40	10	10	-	-	-	20	-	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3.		

	«Качество и безопасность услуг общественного питания»									ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ЛРВ1, ЛРВ2, ЛРВ3, ЛРВ4, ЛРВ5, ЛРВ6, ЛРВ7, ЛРВ8, ЛРВ9, ЛРВ10, ЛРВ11, ЛРВ12	
1	<i>Лекция</i>	10	10								Наличие конспектов лекций. Письменный опрос.
2	<i>Практическая работа</i>	10		10							Ответ на занятии. Выполнение практического задания.
	Раздел 2 «Фальсификация и идентификация товаров»										
	Тема 2.1. «Фальсификация и идентификация товаров. Товарная экспертиза»	30	10	10	-	-	-	10	-	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ЛРВ1, ЛРВ2, ЛРВ3, ЛРВ4, ЛРВ5, ЛРВ6, ЛРВ7, ЛРВ8, ЛРВ9, ЛРВ10, ЛРВ11, ЛРВ12	
1	<i>Лекция</i>	10	10								Наличие конспектов лекций. Письменный опрос.
2	<i>Практическая работа</i>	10		10							Ответ на занятии. Выполнение практического задания.
	Раздел 3 «Управление качеством на предприятии общественного питания»										
	Тема 3.1. «Управление	38	18	10	-	-	-	10	-	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК	

	качеством. Основные понятия»									5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ЛРВ1, ЛРВ2, ЛРВ3, ЛРВ4, ЛРВ5, ЛРВ6, ЛРВ7, ЛРВ8, ЛРВ9, ЛРВ10, ЛРВ11, ЛРВ12	
1	<i>Лекция</i>	18	18								Наличие конспектов лекций. Письменный опрос.
2	<i>Практическая работа</i>	10		10							Ответ на занятии. Выполнение практического задания.
	Завершение 8 семестра	184	66	66	-	-	-	52	-		
	Итого за год	184	66	66	-	-	-	52	-		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Реализация программы МДК требует:

Наличие учебного кабинета «Товароведения». Наличие учебно-производственной лаборатории «Товароведение».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для студентов,

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся с возможностью подключения к Internet;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- комплект обучающих видеofilьмов.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

3.2.1. Учебно-методическое обеспечение.

а) Нормативно-правовые акты:

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I О защите прав потребителей (с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ "О техническом регулировании".
4. Распоряжение Правительства РФ от 28 апреля 2018 г. N 792-р Об утверждении перечня отдельных товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации (с изменениями и дополнениями)
5. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. N 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

б) Основная литература:

1. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. Пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. – 230 с.

2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577> (дата обращения: 17.01.2021).

3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452995>.

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452996>.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. — 7-е изд., стер. — М.: издательский центр «Академия», 2017. — 336 с.

6. Голубенко, О.А., Коник, Н.В. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров учебное пособие/ О.А. Голубенко, Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015.

7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с.

8. Герасимова, Е.Б., Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. — 150 с.

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

в) Дополнительная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. — 13-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 320 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Новосибирск: изд-во НГТУ, 2012. — 230 с.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

3.2.2. Информационные технологии

<http://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/ru/> - Системы контроля качества пищевых продуктов ФАО.

<https://www.rospotrebnadzor.ru> - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

<http://www.ion.ru> – ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

<https://milknews.ru> – новости и аналитика молочного рынка.

<http://www.consultant.ru> – КонсультантПлюс.

<https://www.iso.org/ru/home.html> - Международная организация по стандартизации (ISO).

3.2.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10

2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office

- *Информационные справочные системы – системы регистрации, переработки и хранения информации справочного характера*

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ».

<https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>

2. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>

3. Система управления обучением Moodle.

При необходимости рабочая программа междисциплинарного курса может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1 Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
Результаты обучения:		
Знания:		
1. цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия	Владение основными понятиями, принципами, методами, нормативно-правовой базой технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных самостоятельных работ, практических работ и устных ответов на занятиях
2. 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.	Владение основными понятиями в области контроля качества продукции и услуг.	
3. понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации	Владение основными понятиями в области идентификации	
4. способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения	Демонстрация знаний в области способов обнаружения фальсификации	
5. требования к качеству услуг и обслуживающему персоналу	Демонстрация знаний к качеству услуг и обслуживающего персонала	
6. требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения	Уверенное владения знаниями в области требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также видов дефектов	
7. особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Уверенное владение знаниями в области контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	
8. правовую базу стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия	Демонстрация знаний в области стандартизации,	

	метрологии и подтверждения соответствия	
9. особенности сертификации услуг общественного питания	Владение знаниями в области сертификации услуг общественного питания	
Умения:		
1. анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества	Демонстрировать умения анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных самостоятельных работ, практических работ и устных ответов на занятиях
2. работать с нормативно-правовой базой	Демонстрировать умения работать с нормативно-правовой базой	
3. пользоваться измерительными приборами и приспособлениями	Демонстрировать умения пользоваться измерительными приборами	
4. проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия	Демонстрировать умения правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия	
5. контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	Демонстрировать умения контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	
6. идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации	Грамотное проведение идентификации продукции и услуг общественного питания	

