

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Ивановский филиал  
Среднее профессиональное образование

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:

Кафедра

Менеджмента и технологии бизнеса

Протокол № 1  
от «31» 08 2017 года

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация-техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1.-9., ПК 1.1- 1.3., ПК 2.1.-2.3., ПК 3.1.-3.4., ПК4.1-4.4, ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1.-6.5.

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

- использовать теоретические знания в производственной деятельности;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.

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

- основные понятия, термины и определения в области контроля качества,
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; требования к качеству услуг;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала;
- правила отбора проб и проведения контроля качества;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
лабораторно-практические занятия 14;  
самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>102</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>68</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>14</i>
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>0</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>34</i>
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<i>16</i>
<i>Реферат по заданной тематике</i>	<i>18</i>
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	
- подготовка сообщений (компьютерной презентации) по заданной тематике;	
- подготовка сообщений и информации по теме «Правовая и нормативная база» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки)	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) экзамен</i>	

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	<p>Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании», её связь с другими учебными дисциплинами.</p> <p>Основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.</p>	2	2
Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании.		26	
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b></p> <p>Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.</p> <p>Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.</p> <p>Качество. Термины и определения в области качества: качество, свойство продукции, показатель качества продукции, коэффициент весомости и др.</p> <p>Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.</p>	2	2
Тема 1.2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b></p> <p>Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).</p> <p>Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.</p> <p>Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические</p>	2	2

	<p>свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).</p> <p>Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие.</p> <p>Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.</p>		
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Правовая и нормативная база</b></p>	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b></p> <p>Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.</p> <p>Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.</p> <p>Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.4. Методы контроля качества.</b></p>	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b></p> <p>Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.</p> <p>Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность исполь-</p>	4	2

	зования для различных видов контроля.		
<b>Тема 1.5. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории</b>	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b>  Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.</p> <p>Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>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.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.</p> <p>Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.</p> <p>Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.</p>	4	2
<b>Тема 1.6. Управление качеством продукции и услуг.</b>	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b>  Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.</p> <p>Модели для обеспечения качества. Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.</p>	4	2
	<b>Самостоятельная работа:</b>	8	



	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы  <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u>  Написание рефератов по темам: «Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания», «Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания»  Подготовить сообщение: «Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.»  Написание доклада на тему: «Управление качеством.»  Подготовить сообщения на тему: «Модели для обеспечения качества»  Реферат «Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания».  Сообщение на тему «Испытательные лаборатории в ПОП»  Написание реферата на тему: « Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.»  Подготовить сообщение на тему: «Стандарты на кулинарную продукцию»</p>		
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</b></p>		48	
<p><b>Тема 2.1.</b>  <b>Контроль качества полуфабрикатов</b>  <b>Пищевые вещества.</b></p>	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b>  Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов.  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. Требования к качеству полуфабрикатов.</p>	8	2
	<p><b>Лабораторные работы:</b>  Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.  Исследование и оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.  Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям</p>	8	

	Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям.		
Тема 2.2. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b>  Понятия: кулинарные и кондитерские изделия. Их виды.</p> <p>Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление).</p> <p>Контроль качества проведения технологического процесса.</p> <p>Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям</p>	6	2
	<p><b>Лабораторные работы:</b></p> <p>Органолептическая оценка качества первых, вторых и холодных блюд, закусок.</p> <p>Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.</p>	4	
Тема 2.3. Контроль качества напитков.	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b>  Напитки: понятие. Виды напитков.</p> <p>Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.</p>	6	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Проработка материалов по конспекту лекций <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u></p> <p>Реферат на тему: «Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции»</p> <p>Сообщение «Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков»</p> <p>Реферат на тему: «Напитки: Виды напитков. Требования к качеству напитков»</p> <p>Оформление отчёта по лабораторным работам</p>	16	
Раздел 3. Идентификация услуг и фальсификации сырья и продукции.		26	
Тема 3.1. Идентифика-	<b>Содержание учебной дисциплины</b>	6	2

<p>ция услуг общественного питания.</p>	<p>Идентификация: понятие. Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, дозаготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы:</b> Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач)</p>	2	
<p>Тема3.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.</p>	<p><b>Содержание учебной дисциплины</b> Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная: их значение и краткая характеристика.</p>	8	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы <u>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</u> Сообщение на тему: «Магазины кулинарии» Оформление отчёта по лабораторным работам Подготовка к контрольной работе</p>	10	
	<p><b>Итого</b></p>	102	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологии приготовления пищи, технологической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий
- сканер;
- принтер.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

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

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

1. Федеральные законы:
  - 1.1. «О защите прав потребителя» / 07 февраля 1992 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1999 г. /
  - 1.2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II. Статьи: 469, 470, 474-477 /1996 г. /
  - 1.3. «О стандартизации» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995 г. /
  - 1.4. «О сертификации продукции и услуг» /10 июня 1993 г. с изменениями и дополнениями 1995, 1997, 1998 гг. /
2. Нормативные и технологические документы:
  - 2.1. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15. 08. 1997 г. №1036. /
  - 2.2. СанПин 2.3.2. 560 – 96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
  - 2.3. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственных сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтожения / Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. №1263. / См. приложение 6 учебника / 6 /.
  - 2.4. ГОСТ Р. 50763. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

2.5. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Гончаров А.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества: учебник / А.А.Гончаров.- изд. 7-е, перераб. и доп.- М.: ИЦ «Академия», 2013 .- 272 с.-гриф
2. Васин С.Г. Управление качеством. Всеобщий подход: учебник для бакалавриата / С.Г. Васин. - М.: Юрайт, 2014. - 404 с.- (Бакалавр. Академический курс), 500 экз.-гриф УМО

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Журнал «Российский экономический журнал» 2012-2016 гг.
2. Журнал «Вестник РЭУ» 2012-2016 гг. Справочник технолога общественного питания. – М.: «Колос», 2012.
3. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М., 2012.
4. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. – М.: «Брандес», 1998.
5. ГОСТ Р №50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р №50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
7. ГОСТ Р №50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция. Реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
9. ГОСТ Р №50764-95 «Услуги предприятий общественного питания. Общие требования».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
11. Сборник технологических нормативов. // Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Роскомторг 1994-616 с.
12. Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986.- 295с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.twirpx.com>

ЭБС Znanium.com  
<http://www.znanium.com>

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Ловачева Т.Н. Стандартизация и контроль качества продукции: учебное пособие / Т.Н. Ловачева, А.И. Мглинец, Н.Р. Успенская. – М.: Экономика, 2012.

Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с.

Управление качеством на предприятиях пищевой, перера-

ЭБС «Юрайт»  
<http://biblio-online.ru>

Электронный ресурс  
филиала

НЭБ Elibrary.ru  
НЭБ КиберЛенинка  
<http://cyberleninka.ru>

бат. промышленности: Учебник / Под ред.  
В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М,  
2014 - 336 с.-гриф УМО  
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ: Учебник для бакалавров /  
отв. Ред. А.Г.Зекун.-1-е изд.- М.: Издательство Юрайт,  
2015.-475 с.-гриф МО  
Царева С.А. Стандартизация, метрология и сертификация  
[Электронный ресурс]: учеб. пособие / С.А. Царева. - Ива-  
ново: ИФ ГОУ ВПО "РГТЭУ", 2012.  
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА  
Журнал «Сертификация» 2012-2016 гг.  
Журнал «ТРУДЫ МЕЖДУНАРОДНОГО СИМПОЗИУМА  
«НАДЕЖНОСТЬ И КАЧЕСТВО» 2012-2016 гг.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется пре-подавателем 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
<p><b>Освоенные умения:</b> применять простейшие измерительные методы при контроле качества готовой продукции. отбирать пробы полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, оформлять акты отбора, проводить лабораторный анализ. организовывать и проводить контроль качества продукции и услуг. определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов; осуществлять контроль качества полуфабрикатов на разных стадиях технологического цикла; распознавать дефекты и устанавливать причины их возникновения. проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса; идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию; устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании; выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов. применять способы обнаружения фальсификации.</p> <p><b>Освоенные знания:</b> Основные понятия, виды контроля, их назначение, характеристики, организацию контроля Основные термины, требования к качеству сырья, полу-</p>	<p>Оценка работы на лабораторно-практических занятиях.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка выполнения домашнего задания.</p> <p>Оценка рефератов, докладов.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Экзамен</p>

фабрикатов и готовой продукции, нормативные документы, их устанавливающие

Правовые и нормативные документы, устанавливающие критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в системе общественного питания

Основные понятия, разновидности, назначение, достоинства и недостатки органолептических и измерительных методов анализа

Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб, обеспечение их сохранности;

Требования к испытательным лабораториям и нормативные документы, их устанавливающие, порядок оформления результатов испытаний

основные понятия, нормативные и правовые основы в области управления качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания

измерительные методы контроля качества полуфабрикатов;

требования к качеству полуфабрикатов;

показатели кулинарно технологических свойств полуфабрикатов

требования к качеству холодных и горячих напитков;

показатели качества холодных и горячих напитков;

проводить контроль услуг на разных стадиях технологического процесса;

идентифицировать услуги, выявлять их фальсификацию;

устанавливать требования к качеству услуг в общественном питании;

выбирать перечень услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов.

Основные понятия, назначение, виды идентификации, фальсификации, дефектов, средств и способов обнаружения фальсификации, последствия и ответственность за фальсификацию.

**Разработчик:**

Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова