

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ПОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Контроль качества в общественном питании
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность: Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Контроль качества в общественном питании».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТШП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

В.В.Тригуб, к.б.н.,доцент



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель:

овладение теоретическими знаниями и приобретение практических умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья на предприятиях общественного питания, ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров пищевого сырья.

Задачи:

- сформировать необходимость соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований при комплексной оценке качества на предприятиях общественного питания;
- овладеть методами анализа и оценки качества на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- овладеть навыками проведения экспертизы качества пищевых продуктов в общественном питании.

2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.07 «Контроль качества в общественном питании» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание общих понятий органической и неорганической химии, физики, микробиологии;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	З1 понимать теоретические основы контроля качества продукции согласно нормативной документации
		У1 выбирать метод контроля качества для решения конкретной аналитической задачи
		В1 способами обработки полученной информации по контролю качества продукции
	ПКС-4.2 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	З2 понимать теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции
		У2 организовать все виды контроля качества готовой продукции в общественном питании
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения	В2 обладать практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами
		З3 прикладное применение методов контроля качества по производству продуктов и принцип

	контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	работы аналитического оборудования
		УЗ применять методы определения контроля качества по производству продукции на всех этапах жизненного цикла
		ВЗ обладать навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов контроля качества продукции

4.

Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/8	22	-	22	37	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства ¹
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Система контроля качества в общественном питании.	2		-	3	5	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос
2	2	Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний.	2		2	4	8	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос, защита лабораторных работ
3	3	Правила отбора проб, проведение исследований, обработка результатов	2		2	4	8	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос, защита лабораторных работ
4	4	Органолептические методы оценки качества в общественном питании.	2		2	3	7	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос тестирование
5	5	Измерительные и микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции.	2		4	4	10	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос, защита лабораторных работ
6	6	Контроль качества первых и вторых блюд.	2		2	4	8	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос, защита лабораторных работ
7	7	Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов.	4		2	4	10	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос, защита лабораторных работ
8	8	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	2		4	4	10	ПКС-4.1 ПКС-4.2 ПКС-4.3	устный опрос, защита лабораторных работ

								работ
9	9	Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных.	2	2	4	8	ПКС-4.1 ПКС -4.2 ПКС -4.3	устный опрос, защита лабораторных работ
10	10	Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания.	2	2	3	7	ПКС-4.1 ПКС -4.2 ПКС -4.3	устный опрос, защита лабораторных работ
...	Курсовая работа –не предусмотрена							
...	экзамен					27	ПКС-4.1 ПКС -4.2 ПКС -4.3	устный опрос, тестирование
Итого:			22	22	37	108		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. *«Система контроля качества в общественном питании»*. Основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания. Принципы проведения контроля качества продукции общественного питания. Правовая и нормативная база контроля качества. Концепция здорового питания Управление качеством. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Состав пищевых продуктов: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Природные токсиканты, загрязнители. Обогащенные, комбинированные и искусственные продукты питания. Классификация показателей качества продукции. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.

Раздел 2. *«Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний»*. Контроль качества на предприятиях общественного питания. Виды контроля: входной, операционный, приемочный, сплошной, выборочный, непрерывный, периодический, летучий. Испытание готовой продукции. Критерии выбора видов контроля в зависимости от предприятия общественного питания. Система контроля качества продукции. Функции контролирующих организаций. Общие технические требования к кулинарной продукции.

Раздел 3. *«Правила отбора проб, проведение исследований, обработка результатов»*. Основные понятия отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб: точечная, объединенная, исходная, выборка, обеспечение их сохранности. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в лаборатории, условия и сроки хранения проб в лаборатории.

Раздел 4. *«Органолептические методы оценки качества в общественном питании»*. Основные понятия, разновидности, назначение, достоинства и недостатки органолептических методов контроля. Основные виды отбора проб на органолептический метод контроля качества пищевой продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям Бракеражный журнал. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

Раздел 5. *«Измерительные и микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции»*. Измерительные методы контроля кулинарной продукции. Экспресс- методы контроля качества. Регистрационные методы контроля качества. Физико-химические и микробиологические показатели. Организация и порядок проведения производственного контроля. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов.

Раздел 6. *«Контроль качества первых и вторых блюд»*. Контроль качества первых блюд: органолептический, лабораторный (плотная часть супа, сухие вещества, жир, сахар). Проверка правильности вложения сырья в супы по максимально и минимально допустимому содержанию сухих веществ в них. Лабораторный контроль качества вторых блюд, гарнира и соуса.

Раздел 7. «Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов». Оценка качества полуфабрикатов органолептическими методами. Выбор органолептических показателей. Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса. Качество определения наполнителя. Метод Гербера. Контроль качества полуфабрикатов из птицы. Общая характеристика продукта. Ассортимент и классификация рыбных полуфабрикатов. Сырьё, используемое при производстве, требование к его качеству. Требования стандартов, предъявляемые к качеству продукта. Определение органолептических показателей качества рыбных полуфабрикатов.

Раздел 8. «Контроль качества овощных полуфабрикатов». Технологическая схема производств полуфабрикатов в виде сырых очищенных и нарезанных овощей. Полуфабрикаты из картофеля, из капустных овощей, из корнеплодов, из луковых овощей, контроль качества овощные полуфабрикаты.

Раздел 9. «Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных». Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий. Контроль правильности проведения технологического процесса. Органолептические свойства творога и творожных полуфабрикатов и их изменение при хранении. Показатели контроля качества творожных полуфабрикатов. Творожные полуфабрикаты и творожные изделия. Анализ мучных кондитерских изделий.

Раздел 10. «Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания». Основные понятия, назначение, виды идентификации: ассортиментная, партионная, качественная. Фальсификация, дефекты, средства и способы обнаружения фальсификации. Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет потребителей и другие. Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	1	1. Система контроля качества.
		1	2. Состав пищевых продуктов, определяющих их качество и классификация показателей качества.
2	2	2	1. Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний.
3	3	1	1. Организация исследований продуктов общественного питания.
		1	2. Правила отбора проб, проведение исследований, обработка результатов.
4	4	2	1. Органолептические методы оценки качества в общественном питании.
5	5	1	1. Измерительные методы оценки качества кулинарной продукции.
		1	2. Микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции.
6	6	2	1. Контроль качества первых и вторых блюд..
7	7	2	1. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
		2	2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.
8	8	2	1. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
9	9	2	1. Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных
10	10	2	1. Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания.
Итого		18	

Практические занятия практические занятия учебным планом не предусмотрены

Лабораторные работы-

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лабораторного занятия
		ОФО	
1	2	2	Анализ муки на клейковину и подъемную силу дрожжей.
2	3	2	Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов и оформление документации.
3	4	2	Проверке вкусовой чувствительности на вкусовой дальтонизм.
4	5	2	Определение плотности напитков.
		2	Контроль качества фритюрного жира.
5	6	2	Контроль качества первых блюд.
6	7	2	Оценка качества котлетной массы или котлет по органолептическим и физико-химическим показателям (проверка средней массы котлет, влаги, хлеба).
7	8	4	Определение красящих веществ в столовой свекле.
8	9	2	Определение качества кондитерских изделий.
9	10	2	Изучение способов обнаружения фальсифицированных горячих напитков (чая, кофе).
Итого:		22	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1	3	Аналитический, экспертный методы контроля качества. Достоинства и недостатки разных методов контроля качества кулинарной продукции.	устный опрос, собеседование
2	2	4	Значение контроля качества в объективной оценке качества и повышении конкурентоспособности продукции (услуг); службы (организации), осуществляющие лабораторный контроль качества.	устный опрос, собеседование
3	3	4	Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям, порядок их проведения.	устный опрос, собеседование
4	4	3	Входной контроль качества продуктов, сырья, полуфабрикатов.	устный опрос, собеседование
5	5	4	Показатели комплексной оценки качества продукции, определяемые в лабораторных условиях.	устный опрос, собеседование
6	6	4	Метрологическое обеспечение качества продукции.	устный опрос, собеседование
7	7	4	Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, безалкогольных напитков на разных этапах производства. Оформление результатов контроля.	устный опрос, собеседование
8	8	4	Виды контроля на предприятии, их роль в обеспечении качества и безопасности продукции.	устный опрос, собеседование
9	9	4	Оформление письменного заключения (протокол испытаний) с указанием отклонений (недоброкачественность, недовложение сырья).	устный опрос, собеседование
10	10	3	Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет по-	устный опрос, собеседование

		требителей и другие.	
Итого:	37		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7.

Контрольные работы

Контрольные работы – не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
		ВСЕГО:	100
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prilib.ru

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Практические занятия учебным планом не предусмотрены.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Практикум по лабораторным и инструментальным методам исследования сырья и пищевых продуктов / В.В. Тригуб; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021. – 80 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Контроль качества в общественном питании

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
<i>ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей</i>	<i>ПКС-4.1</i> Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	31 понимать теоретические основы контроля качества продукции согласно нормативной документации	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 выбирать метод контроля качества для решения конкретной аналитической задачи	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В1 способами обработки полученной информации по контролю качества продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	<i>ПКС-4.2</i> Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	32 понимать теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У2 организовать все виды контроля качества готовой продукции в общественном питании	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В2 обладать практическими навыками подготовки, проведе-	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, до-	В достаточной мере демонстрирует владение указанными	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с

		ния анализа и обращения с приборами		пуская незначительные ошибки	навыками	использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
<i>ПКС-4.3</i> Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	ЗЗ прикладное применение методов контроля качества по производству продуктов и принцип работы аналитического оборудования	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности	
	УЗ применять методы определения контроля качества по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
	ВЗ обладать навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов контроля качества продукции	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Контроль качества в общественном питании

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Е. В. Литвинова [и др.]. - М. : ИЦ "Академия", - 384 с.350 с.	15	25	100	-
2	Витол, Ирина Сергеевна. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания", 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 350 с.	10	25	100	-
3	Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебное пособие/ Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2011. - 240 с.	12	25	100	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТППП  В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.
М.П.

