

**СОГЛАСОВАНО**

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.6.1 «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов  
общественного питания**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «»	
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	перечень показателей качества и факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	проводить стандартные испытания по определению показателей физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; идентифицировать потребительские свойства товаров, качественные и количественные характеристики пищевых продуктов	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методики определения физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	выбирать методы исследования, описать результаты исследования и провести анализ; пользоваться современной приборной базой	методами и методиками проведения исследований

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Биохимия, Метрология, стандартизация и сертификация, Микробиология, Неорганическая химия, Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология и организация ресторанного и барного дела

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	8	0	168	18

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 9**

**Лекционные занятия (4ч.)**

**1. Цель и задачи дисциплины «Методы исследования и контроль качества продукции**

**общественного питания», график учебного процесса.**

**Тема 1. Основы повышения качества продукции.**

**1. Качество продукции общественного питания. Основные термины и понятия в области качества продукции.**

**2. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10]**

**2. Тема 2. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.**

**Тема 3. Методы определения показателей качества продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,6,7,8,9,10]**

**Лабораторные работы (8ч.)**

**1. Инструктаж по технике безопасности при проведении лабораторных работ.**

**Сравнительная оценка методов контроля содержания влаги и сухих веществ в продукции общественного питания. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,6]**

**2. Сравнительная оценка методов контроля содержания жира в продукции общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6]**

### **Самостоятельная работа (168ч.)**

- 1. Изучение материала лекций № 1-2(4ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10]**
- 2. Подготовка к защите лабораторных работ № 1-2(8ч.)[1,3,4,6]**
- 3. Выполнение контрольной работы(12ч.)[2,3,4,5,6,7,8,9,10]**
- 4. Тема 1. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.(15ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10]**
- 5. Тема 2. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 6. Тема 3. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Ведение бракеражного журнала.(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 7. Тема 4. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Технологическая документация.(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 8. Тема 5. Методы технохимического контроля на предприятиях общественного питания. Характеристика основных физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 9. Тема 6. Требования к реализации кулинарной продукции. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]**
- 10. Тема 7. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях.(20ч.)[3,5,9]**
- 11. Подготовка к экзамену (лекции № 1-2, темы № 1-7 (СРС)(9ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10]**

### **5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции

общественного питания» для студентов заочной формы обучения направления 19.03.04 "Технология продукции и организация продукции общественного питания" / М.А. Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 34 с. - Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis-lrmetod.pdf>

2. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» для студентов заочной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А. Вайтанис; Алт.гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 17 с. –

Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis-krmetod.pdf>

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

3. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 244 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108448>. — Загл. с экрана.

4. Гуринович, Г.В. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Гуринович. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 123 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102689>. — Загл. с экрана.

### **6.2. Дополнительная литература**

5. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 335 с. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785>

6. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: Учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д.Магомедов, А.В. Рыбин. – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 212 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93376>

7. Астафеев, В.Д. Управление качеством на основе использования международных стандартов ИСО серии 9000 и отечественных стандартов ГОСТов / В.Д. Астафеев. – М.: Издательство Лаборатория книги, 2012. – 109 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142539&sr=1>

8. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А.Н. Австриевских, В.М. , В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева. – 2-3 изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. Унив. изд-во, 2007. – 272 с.: ил. –Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391&sr=1>

9. Сероштан, М.В. Управление качеством: учебник / М.В. Сероштан, Е.Н.

Михеева. – 2-е изд. испр. и доп. – М.: Дашков и К°, 2017.- 531 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93411>

## **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

10. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;

## **8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».