

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.1.2 «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: элективные дисциплины (модули)

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способность проводить исследования технологических процессов производства общественного питания	ПК-3.1	Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производстве продукции общественного питания
ПК-5	Способность решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий	ПК-5.1	Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия, Экология
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Пищевые и биологически активные добавки, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология специализированных пищевых продуктов

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: 4 / 144

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	
очная	20	0	20	104	50

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

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (20ч.)

- 1. Основы повышения качества продукции для решения технологических задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]**
 - 1. Качество продукции общественного питания. Основные термины и понятия в области качества продукции.**
 - 2. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.**
 - 2. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа. {беседа} (2ч.)[2,3,4,5] способы подготовки полуфабрикатов и готовых блюд для проведения контроля качества**
 - 3. Методы определения показателей качества продукции, используемые для исследования технологических процессов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5] Изучение методов определения показателей качества продукции общественного питания**
 - 4. Проведение органолептической оценки качества продукции для исследования технологических процессов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]**
 - 1. Классификация органолептических показателей качества.**
 - 2. Методы органолептического анализа.**
 - 5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения используемые для исследования технологических процессов {дискуссия} (2ч.)[2,3,4,5]**
 - 1. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.**
 - 2. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.**
 - 6. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]**
 - 1. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.**
 - 2. Ведение бракеражного журнала.**
 - 7. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания для решения технологических задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5] Технологическая документация.**
 - 8. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания используемые для решения технологических задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]**
 - 1. Характеристика основных физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.**
 - 2. Требования к производству кулинарной продукции.**
 - 9. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Требования к реализации кулинарной продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]**
 - 1. Требования к производству кондитерской продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий**

10. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях для решения технологических задач {беседа} (2ч.)[2,3,4,5] изучение методов, применяемых в санитарно-гигиенических исследованиях

Практические занятия (20ч.)

1. Классификация методов исследования сырья и продукции общественного питания {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по изучению классификации методов исследования сырья и продуктов общественного питания.

2. Комплексная оценка качества сырья и продукции общественного питания {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по комплексной оценке качества сырья и продукции общественного питания.

3. Способы пробоподготовки пищевой продукции. Особенности органолептической оценки качества сырья и продукции общественного питания {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по пробоподготовке пищевой продукции

4. Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по изучению основных физико-химических методов оценки качества пищевой продукции.

5. Коллоквиум (модуль 1) {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] написание коллоквиума по вопросам к лекциям № 1-5

6. Методы исследования реологических свойств сырья и продуктов питания {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по изучению основных методов исследования реологических свойств сырья и продуктов питания.

7. Спектрометрические методы исследования сырья и продуктов питания {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по изучению спектрометрических методов исследования сырья и продуктов питания

8. Функционально-технологические показатели качества сырья {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по изучению функционально-технологических показателей качества сырья

9. Методы определения количества белков {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по изучению методов определения количества белка в сырье и продуктах питания

10. Методы определения количества липидов {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5] Ознакомление и приобретение навыков по изучению методов определения количества липидов в сырье и продуктах питания

Самостоятельная работа (104ч.)

1. Изучение материала лекций № 1-10 {ролевая игра} (20ч.)[1,2,3,4,5] изучение конспекта лекций № 1-9
2. Подготовка к коллоквиуму по лекциям № 1-5 (модуль 1) {ролевая игра} (25ч.)[1,2,3,4,5] подготовка к сдаче модуля № 1
3. Подготовка к выполнению практических работ № 1- 10 {ролевая игра} (23ч.)[1,2,3,4,5] подготовка к защите лабораторных работ по вопросам
4. Подготовка к экзамену по лекциям № 4-9 (модуль 2) {ролевая игра} (36ч.)[1,2,3,4,5] подготовка к экзамену по материалам лекций № 4-9

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

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» для студентов очной 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, 2020. – 31 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_MIiKKPOP_pr_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573128> (дата обращения: 22.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02842-7. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

3. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие : [16+] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. – 230 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955> (дата обращения:

22.02.2023). – Библиогр.: с. 197-200. – ISBN 978-5-7782-2156-7. – Текст : электронный.

4. Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. – Минск : РИПО, 2020. – 213 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599733> (дата обращения: 22.02.2023). – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – Текст : электронный.

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

5. <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.

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.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	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.

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	(http://нэб.рф/)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».