

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

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **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: **очная**

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

г. Барнаул

## 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	-факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	-проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению	-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	-отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;	- применять нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП	-методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил и др.

## 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, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия, Экология
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.</p>	<p>Кухни мира, Основы научных исследований, Пищевые и биологически активные добавки, Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Технология и организация ресторанного и барного дела, Физиология питания</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**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	
очная	17	34	0	129	65

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

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 7**

**Лекционные занятия (17ч.)**

**1. Основы повышения качества продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** 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. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** способы подготовки полуфабрикатов и готовых блюд для проведения контроля качества

**3. Методы определения показателей качества продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Изучение методов определения показателей качества продукции общественного питания

**4. Органолептическая оценка качества продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** 1.Классификация органолептических показателей качества.

2.Методы органолептического анализа.

**5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** 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]** 1. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

2. Ведение бракеражного журнала.

**7. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Технологическая документация.

**8. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания.**

**Требования к реализации кулинарной продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** 1.Характеристика основных физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

2.Требования к производству кулинарной продукции.

3. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

**9. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[2,3,4]** изучение методов, применяемых в санитарно-гигиенических исследованиях

#### **Лабораторные работы (34ч.)**

**1. Арбитражный и ускоренный методы определения влаги и сухих веществ в продукции общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Техника безопасности при проведении лабораторных работ.

Ознакомление и приобретение навыков по определению различные методы контроля содержания влаги и сухих веществ в продукции общественного питания.

**2. Ускоренный весовой и рефрактометрический методы определения влаги и сухих веществ в продукции общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков по определению различных методов контроля содержания влаги и сухих веществ в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы № 1.

**3. Арбитражный и весовой методы определения жира в продукции общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения различных методов контроля содержания жира в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы 2.

**4. Рефрактометрический и метод определения жира с предварительным гидролизом крахмала в продукции общественного питания . {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков изучения различных методов контроля содержания жира в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы 3.

Контрольный опрос по тестам.

**5. Метод Гербера и ускоренный экстракционно-весовой метод определения жира в продукции общественного питания. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков изучения различных методов контроля содержания жира в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы 4.

**6. Сравнительные методы определения вида жира в продукции общественного питания. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков изучения различных методов контроля содержания жира в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы 5.

**7. Цианидный и метод Бертрана определения сахара в продукции общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения различных методов контроля содержания сахара в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы 6.

**8. Бихроматный, рефрактометрический методы определения сахара в продукции общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения различных методов контроля содержания сахара в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы 7

**9. Йодометрический метод определения сахара в продукции общественного питания {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения различных методов контроля содержания сахара в продукции общественного питания.

Защита лабораторной работы 8-9.

#### **Самостоятельная работа (129ч.)**

**1. Изучение материала лекций № 1-9 {работа в малых группах} (28ч.)[1,2,3,4]**  
изучение конспекта лекций № 1-9

**2. Подготовка к коллоквиуму по лекциям**

**№ 1-4 (модуль 1) {работа в малых группах} (31ч.)[1,2,3,4]** подготовка к сдаче модуля № 1

**3. Подготовка к защите лабораторных работ № 1- 9 {работа в малых группах} (34ч.)[1,2,3,4]** подготовка к защите лабораторных работ по вопросам

**4. Подготовка к экзамену по лекциям № 4-9**

**(модуль 2) {работа в малых группах} (36ч.)[1,2,3,4]** подготовка к экзамену по

## **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 очной 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. - 47 с. - Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis\\_met\\_issled.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_met_issled.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

2. Магомедов, Шахрутдин Шарабутдинович. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебник [для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения)] / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Дашков и К°, 2016. - 334 с. : ил. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93306>.

### **6.2. Дополнительная литература**

3. 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. – Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391&sr=1>

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

4. <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 курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
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».