

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.6.2 «Управление качеством предприятий 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 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	-проведение стандартных испытаний 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, Биохимия, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия
Дисциплины (практики), для	Кухни мира, Основы научных исследований,

которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	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
--	--

**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. Тема 1. Качество продукции общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Понятие фактора качества.

**2. Методы управления качеством. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Оценка уровня качества продукции. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества.

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

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

показателей качества. Методы органолептического анализа

**5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Ведение бракеражного журнала.

**6. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

**7. Механизм управления качеством продукции. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Круговой цикл управления. Жизненный цикл управления. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).

**8. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. . {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4]** Международные стандарты ИСО 9000.

**9. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. . {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[2,3,4]** Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP.4.

#### **Лабораторные работы (34ч.)**

**1. Организация современного дегустационного анализа. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Техника безопасности при проведении лабораторных работ.

Ознакомление и приобретение навыков по определению основных сенсорных способностей дегустаторов.

**2. Эмульгирование жиров при варке.**

**Изменение органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков по определению органолептических показателей, физических свойств и степени окисленности растительных масел в процессе фритюрной жарки.

Защита лабораторной работы № 1.

**3. Сравнение органолептических показателей свежеприготовленных бульонов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения органолептических показателей мясного и костного бульонов.

Защита лабораторной работы 2.

**4. Влияние тепловой кулинарной обработки овощей и хранения их в горячем состоянии на содержание витамина С. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения содержания витамина С в сырых и вареных овощах; степень снижения С-витаминной активности в процессе их тепловой обработки и хранения в горячем состоянии.

Защита лабораторной работы 4.

**5. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков изучения влияния концентрации, степени диссоциации кислоты и продолжительности тепловой обработки на гидролиз сахарозы.

Защита лабораторной работы 3.

Контрольный опрос по тестам.

**6. Влияние температуры на растворимость белков мяса, рыбы. Влияние различных факторов на степень дезагрегации коллагена. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определению влияния продолжительности и температуры нагревания на изменение растворимости белков мяса или рыбы.

Защита лабораторной работы 5.

**7. Клейстеризация крахмала.**

**Изменение физических свойств крахмала при сухом нагреве. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения влияния высоких температур при сухом нагреве крахмала на его физические свойства.

Защита лабораторной работы 6.

**8. Изменение цвета продуктов растительного происхождения при кулинарной обработке. {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения влияния технологических факторов на изменение окраски свеклы при кулинарной обработке.

Защита лабораторной работы 7.

**9. Изменение цвета продуктов животного происхождения при кулинарной обработке. {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4]** Ознакомление и приобретение навыков определения влияния технологических факторов на изменение окраски мяса при кулинарной обработке.

Защита лабораторной работы 8-9.

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

**1. Изучение материала лекций {работа в малых группах} (17ч.)[1,2,3,4]** изучения материалов лекций № 1-9

**2. Подготовка к контрольному опросу {работа в малых группах} (31ч.)[1,2,3,4]** Подготовка к контрольному опросу по лекциям № 1-4

**3. Подготовка к защите лабораторных работ {работа в малых группах} (24ч.)[1,2,3,4]** Подготовка к защите лабораторных работ № 1- 8

**4. самостоятельное изучить дополнительных тем {работа в малых группах} (21ч.)[1,2,3,4]** Подготовка к обслуживанию потребителей.

Обязанности метрдотеля.

Форменная одежда обслуживающего персонала.

Требования, предъявляемые к официанту.

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

## **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 «Управление качеством предприятий 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. - ([http://new.elib.alstu.ru/eum/download/tpplvaitanis\\_lryk.pdf](http://new.elib.alstu.ru/eum/download/tpplvaitanis_lryk.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>. - Библиогр.: с. 332-334. - 2000 экз. - ISBN 978-5-394-01715-5 : Б. ц.

### **6.2. Дополнительная литература**

3. 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. – Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142539&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 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».