

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.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**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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	Способностью проводить исследования технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-3.1	Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство 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 решения технологических задач {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 решения технологических задач {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 решения технологических задач {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. Научная организация работы с источниками знаний. Подбор литературы по теме. Определение индекса УДК. Библиографическая запись. {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по организации научной работы с источниками знаний, подбор литературы, определение индекса УДК. и составление библиографической записи.
- 2. Обоснование темы исследования {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по выбору и обоснованию научной темы.
- 3. Обоснование объекта и предмета научного исследования {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков обоснованию объекта и предмета научного исследования
- 4. Планирование эксперимента {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по планированию и постановке эксперимента
- 5. Коллоквиум (модуль 1) {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** написание коллоквиума по вопросам к лекциям № 1-5
- 6. Математическая обработка экспериментальных данных с использованием информационных технологий {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по проведению математической обработке экспериментальных данных
- 7. Статистическая обработка данных эксперимента с использованием информационных технологий {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по проведению статистической обработки данных эксперимента
- 8. Основы научно-технического творчества используемые для решения технологических задач {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по изучению основ научно-технического творчества
- 9. Основы научно-технического творчества. Идеальный конечный результат {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по изучению основ научно-технического творчества и получения идеального конечного результата
- 10. Основы научно-технического творчества. Идеальный конечный результат {ролевая игра} (2ч.)[1,2,3,4,5]** Ознакомление и приобретение навыков по изучению основ научно-технического творчества и получения идеального конечного результата

#### **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 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 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\\_MiKKPOP\\_pr\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_MiKKPOP_pr_mu.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

2. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145848>

### **6.2. Дополнительная литература**

3. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 284 с. — ISBN 978-5-394-02783-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93533>
4. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 208 с. — ISBN 978-5-394-02518-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93545>

## **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.

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 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».