

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.2.2 «Экспертиза пищевых продуктов»**

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	А.Е. Фролова
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 общественного питания	ПК-3.2	Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Аналитический контроль пищевых продуктов, Неорганическая химия, Технология производства общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, 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	16	16	0	112	43

## 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 (16ч.)**

- 1. Введение, цели задачи экспертизы продукции в общественном питании {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Цели задачи экспертизы пищевой продукции в системе общественного питания. Основные термины и определения в области экспертизы пищевой продукции
- 2. Контроль качества технологических процессов производства продукции общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Контроль качества продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Личный бракераж. Талоны качества. Экраны качества. День оценки качества.
- 3. Экспертиза продукции общественного питания, проводимая технологическими и санитарно-технологическими лабораториями {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Контроль качества продукции общественного питания, осуществляемый технологическими пищевыми лабораториями. Контроль качества продукции общественного питания, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями
- 4. Органолептический анализ качества продукции общественного питания на разных стадиях технологического процесса {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Основные положения органолептического анализа и порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания (бракераж)
- 5. Порядок отбора проб продукции общественного питания для проведения экспертизы продукции общественного питания с целью анализа параметров технологических процессов и их влияния на качество полуфабрикатов и готовой продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Порядок отбора проб и подготовки продукции общественного питания. Оформление документов для отбора проб блюд, кулинарных и кондитерских изделий для органолептического и физико-химического и микробиологического анализов
- 6. Экспертиза качества полуфабрикатов блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Контроль качества мясных полуфабрикатов. Контроль качества рыбных полуфабрикатов. Контроль качества овощных полуфабрикатов. Контроль качества творожных полуфабрикатов. Контроль качества полуфабрикатов кондитерских изделий.
- 7. Экспертиза качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов. Контроль качества первых блюд. Контроль качества готовых кондитерских и кулинарных изделий, выпускаемых предприятиями общественного питания
- 8. Использование физико-химических методов исследований при проведении экспертизы продукции общественного питания {лекция с разбором**

**конкретных ситуаций} (2ч.)[2,3,4,5]** Физико-химические методы, применяемые для исследований с целью анализа параметров технологических процессов производства продукции общественного питания

### **Лабораторные работы (16ч.)**

**1. Организация экспертизы качества продукции в общественном питании {деловая игра} (4ч.)[1,2,3,4,5]** Проведение анализа параметров технологических процессов производства продукции общественного питания и готового продукта на соответствие требованиям действующей нормативной документации. Методика расчета химического состава блюд, кулинарных и кондитерских изделий

**2. Контроль качества мучных и творожных полуфабрикатов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5]** Определение качества полуфабрикатов творожных и мучных кулинарных и кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям, установление соответствия исследованных показателей требованиям действующей нормативной документации. Установление правильности ведения технологических процессов приготовления полуфабрикатов и соблюдение норм вложения сырья

**3. Контроль качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5]** Исследование качества мясных полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации. Оценка соблюдения параметров технологических процессов изготовления мясных полуфабрикатов на предприятии общественного питания

**4. Исследование качества напитков, вырабатываемых предприятиями общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5]** Экспертиза качества напитков: чай, кофе, компоты, соки. Контроль соблюдения технологических параметров и оценка качества готовых напитков

### **Самостоятельная работа (112ч.)**

**1. Изучение теоретического материала {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (32ч.)[2,3,4,5]** Изучение материала лекций и рекомендованной литературы

**2. Подготовка к лабораторным работам {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (44ч.)[1,2,3,4,5]** Изучение теоретического материала и подготовка отчетов к лабораторным работам

**3. Подготовка к экзамену {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (36ч.)[1,2,3,4,5]** Изучение материала лекций и рекомендованной литературы

## **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. Фролова А. Е. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Экспертиза пищевых продуктов» для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания очной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2023. – 47 с. - Режим доступа: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova\\_EksPP\\_TOP\\_Lr\\_ofo.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_EksPP_TOP_Lr_ofo.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

2. 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: 27.04.2023). – Библиогр.: с. 183-185. – ISBN 978-985-503-986-1. – 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: 27.04.2023). – Библиогр.: с. 197-200. – ISBN 978-5-7782-2156-7. – Текст : электронный.

4. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722> (дата обращения: 27.04.2023). – Библиогр.: с. 133-142. – ISBN 978-5-7882-2559-3. – Текст : электронный.

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

5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". - Режим доступа: <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>

## **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».