

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: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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	Способность 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.	Аналитический контроль пищевых продуктов, Биохимия, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия, Органическая химия
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Безопасность сырья и продукции общественного питания, Экспертиза 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	
заочная	10	0	10	124	25

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 10

Лекционные занятия (10ч.)

- 1. Основы повышения качества продукции для решения технологических задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7]** 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.)[3,4,5,6,7]** способы подготовки полуфабрикатов и готовых блюд для проведения контроля качества
- 3. Лабораторный контроль качества продукции общественного питания. Методы определения показателей качества продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7]** Порядок отбора и подготовка проб к исследованию. Физико-химические методы определения показателей качества кулинарной продукции
- 4. Проведение органолептической оценки качества продукции для решения технологических задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7]** 1. Классификация органолептических показателей качества. 2. Методы органолептического анализа.
- 5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения используемые для решения технологических задач {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7]** 1. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. 2. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Практические занятия (10ч.)

- 1. Научная организация работы с источниками знаний. Подбор литературы по теме. Определение индекса УДК. Библиографическая запись. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[1,3,4,5,6,7]** 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.)[1,3,4,5,6]** Ознакомление и приобретение навыков по выбору и обоснованию научной темы
- 3. Обоснование объекта и предмета научного исследования {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5,6,7]** Ознакомление и приобретение навыков обоснованию объекта и предмета научного исследования
- 4. Планирование эксперимента {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5,6]** Ознакомление и приобретение навыков по планированию и постановке эксперимента
- 5. Математическая обработка экспериментальных данных с использованием информационных технологий {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5,6]**

Ознакомление и приобретение навыков по проведению математической обработке экспериментальных данных

Самостоятельная работа (124ч.)

- 1. Изучение теоретического материала(92ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**
- 2. Подготовка к практическим занятиям(15ч.)[1,3,4,5,6,7]**
- 3. Выполнение контрольной работы(8ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**
- 4. Подготовка к экзамену(9ч.)[1,2,3,4,5,6,7]**

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., Фролова А.Е. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» для студентов заочной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А.Вайтанис; А.Е. Фролова Алт. гос. техн. ун-т им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2021. – 23 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_Frolova_MiKKPOP_mu.pdf

2. Фролова А.Е. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заочной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: АлтГТУ, 2020. – 9 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Frolova_MiKKPOP_Kr_zfo_ump.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Леонов, О. А. Управление качеством : учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2921-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130492>

4. 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. — ISBN 978-5-394-02842-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105554>

6.2. Дополнительная литература

5. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129225>

6. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. – 230 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955>

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

7. <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.

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

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
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. (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».