

Государственное образовательное учреждение
Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции



УТВЕРЖДАЮ:

И. о. декана АТФ, А.В. Димогло

« 30 » 08 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.О.29 «Контроль качества продукции

общественного питания»

на 2024-2025 учебный год

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

«Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения: заочная (сокращенный срок обучения)

2022 ГОД НАБОРА

Тирасполь 2024г.

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.29 «Контроль качества продукции общественного питания»** разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки: 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Составитель рабочей программы:

Преподаватель  К.О. Пономарь

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«30» 08 2024г, протокол № 1

Зав. кафедрой разработчика
«30» 08 2024г,  Т.В. Пазяева

Зав. выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«30» 08 2024г.  Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.О.29 Контроль качества продукции общественного питания являются: формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Задачами освоения дисциплины Б1.О.29 Контроль качества продукции общественного питания являются: ознакомление и освоение методов и правил измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.29 Контроль качества продукции общественного питания в учебном плане относится к обязательной части блока 1 основной профессиональной образовательной программы и осваивается в пятом и шестом семестрах обучающимися заочной формы обучения направления подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже:

Категория (группа) компетенции	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 опк - 5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИД-2 опк - 5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обеспечения предприятия, безопасности качества продукции и услуг
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрена	ПК-6 использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов качество продукции, организовать осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ИД-1 ПК-6 Обосновывает и применяет технические средства для измерения параметров основных технологических процессов, свойств полуфабрикатов и сырья, качество готовой продукции ИД-2 ПК-6 . Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Количество часов					Форма итогового контроля
	Трудоём- кость, з.е./часы	В том числе			СРС	
		Аудиторных				
		Всего	Лекций	ПЗ		
Для заочной формы обучения						
5	2 з.е/72	10	4	6	62	
6	1з.е/36	2	-	2	25	Контрольная работа. Экзамен (9ч)
Итого	3з.е/108	12	4	8	87	Контрольная работа. Экзамен (9ч)

4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоёмкости по разделам дисциплины

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеауд. работа (СР)
			Л	ПЗ	
1.	Раздел 1. Управление качеством продукции общественного питания	40	1	2	37
3	Раздел 2. Контроль продукции и качества услуг общественного питания	30	1	4	25
3	Раздел 3. Современные технологии и тенденции в контроле качества продукции питания.	29	2	2	25
Подготовка к экзамену		9	-	-	9
ИТОГО		108	4	8	87 (9 ч.)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
Раздел 1. Управление качеством продукции общественного питания				
1	1	1	Управление качеством продукции общественного питания. 1. Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. 2. Методы контроля и оценки качества продукции в предприятиях общественного питания.	Схемы

			3. Организация контроля качества. 4. Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. 5. Лабораторный контроль качества продуктов.	
Итого по разделу часов		1		
Раздел 2. Контроль продукции и качества услуг общественного питания				
2	2	1	Контроль продукции и качества услуг общественного питания 1. Основные принципы контроля качества продукции общественного питания. 2. Определение качества свежих плодов и овощей. 3. Оценка качества молока и молочных продуктов. 4. Оценка качества мяса убойных животных 5. Качество продукции как объект контроля. 6. Классификация пищевых продуктов и их пищевая ценность.	Схемы
Итого по разделу часов		1		
Раздел 3. Современные технологии и тенденции в контроле качества продукции питания.				
3	3	2	Современные технологии и тенденции в контроле качества продукции питания. 1. Применение сенсорных технологий и автоматизированных систем в контроле качества продуктов питания. 2. Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. 3. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения. 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. 5. Требования к качеству и объёму услуг предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	Схемы
Итоги по разделу часов		2		
Всего		4		

Практические занятия

<i>№ п/п</i>	<i>Номер раздела дисциплины</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Тема практического занятия</i>	<i>Учебно-наглядные пособия</i>
Раздел 1. Управление качеством продукции общественного питания				
1	1	2	Управление качеством продукции общественного питания 1. Анализ и оценка требований к качеству пищевой продукции на предприятии общественного питания 2. Разработка и оформление документов системы управления качеством (регламенты, инструкции, журналы контроля). 3. Проведение органолептической оценки качества продуктов и готовых блюд 4. Практические методы контроля санитарного состояния рабочих помещений и оборудования	Методики, ГОСТы
Итого по разделу часов		2		
Раздел 2. Контроль продукции и качества услуг общественного питания				
2	4	2	Контроль продукции и качества услуг общественного питания 1. Проведение органолептической оценки качества сырья и готовых блюд. 2. Использование физико-химических методов контроля пищевой продукции на практике.	<i>Методические указания</i>
		2	Контроль продукции и качества услуг общественного питания 1. Лабораторные методы микробиологического контроля продуктов питания 2. Анализ соблюдения санитарно-гигиенических норм на предприятии общественного питания	<i>Методические указания</i>
Итого по разделу часов		4		
Итого за семестр часов		6		
4 семестр				
Раздел 3. Современные технологии и тенденции в контроле качества продукции питания.				
3	5	2	Современные технологии и тенденции в контроле качества продукции питания 1. Практическое знакомство с автоматизированными системами мониторинга качества продукции. 2. Использование сенсорных панелей и цифровых приборов для оценки органолептических характеристик. 3. Применение биотехнологических методов в	<i>Методические указания</i>

		контроле безопасности пищевых продуктов. 4. Анализ результатов использования нанотехнологий для выявления контаминантов в продуктах. 5. Практическое применение цифровых технологий и искусственного интеллекта в системе контроля качества.	
Итого за семестр часов	2		
Итого	8		

**Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом
Самостоятельная работа обучающихся**

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающихся	Трудоемкость (в часах)
3 семестр			
Раздел 1. Управление качеством продукции общественного питания			
1	1	Анализ требований нормативных документов к качеству продукции общественного питания. СИТ	7
	2	Изучение принципов и этапов внедрения системы управления качеством на предприятиях питания. СИТ	7
	3	Обзор современных стандартов и методик контроля качества пищевой продукции. СИТ	7
	4	Исследование роли документации (регламенты, инструкции) в обеспечении качества продукции. СИТ	8
	5	Анализ организационной структуры и функций службы контроля качества на предприятии общественного питания. СИТ	8
Итого по разделу часов			37
Раздел 2. Контроль продукции и качества услуг общественного питания			
2	1	Изучение методов органолептической оценки качества продукции общественного питания. СИТ	7
	2	Анализ физико-химических методов контроля пищевых продуктов и их применение. СИТ	7
	3	Исследование микробиологических методов контроля качества и безопасности продуктов питания. СИТ	7
	4	Обзор санитарно-гигиенических требований и их влияния на качество продукции. СИТ	2
	5	Изучение процедур контроля сроков хранения и условий транспортировки пищевой продукции СИТ.	2
Итого по разделу часов			25
Итого по			

4 семестр			
Раздел 3. Современные технологии и тенденции в контроле качества продукции питания.			
3	1	Анализ инновационных технологий в контроле качества пищевой продукции. СИТ	7
	2	Изучение применения сенсорных и автоматизированных систем в оценке качества продуктов питания. СИТ	7
	3	Обзор биотехнологий и их роли в обеспечении безопасности пищевых продуктов. СИТ	7
	4	Исследование возможностей нанотехнологий для выявления и устранения контаминантов в пищевой продукции. СИТ	4
Итого по разделу часов			25
Всего за семестр часов			25
ИТОГО			87

*Вид самостоятельной работы: СИТ - самостоятельное изучение темы.

5. Примерная тематика курсовых работ, не предусмотрена УП

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания	В.М. Позняковский	2014	-	Электронная версия	Кафедра
2	Управление качеством продукции	Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова.	2013	-	Электронная версия	кафедра
Дополнительная литература						
	Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции: лабораторный практикум	А. Ю. Просеков	2012	-	Электронная версия	кафедра

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Япбех, Google, Science Tehnology - научная поисковая система, AGRIS - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO- PROM.RU-информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке; Math Search - специальная поисковая система по статистической обработке

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания (одобрены Минздравом СССР 23.10.1991 N 122-5/72, рекомендованы Минторгом СССР от 11.1 1.1991 N 1-40/3805).

2. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании: Лабораторный практикум/ Л. А. Цопкало, И.В. Мацейчик. Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск, 2004-62 с.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины: Лекционные занятия проводятся в аудиториях аграрно-технологического факультета. На практических занятиях используются методы анализа, сравнений, расчетов. Ознакомление с технологиями общественного питания проходит во время проведения практики на предприятиях.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины Дисциплина изучается в пятом шестом семестре. Структура дисциплины включает 3 раздела. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время. В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал практических занятий. Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе. Студенты, пропустившие более 60% практических занятий и не подготовившие рефераты, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины

III Курс, группа АТ22ВР62ОП(29), семестр V, VI заочная форма обучения. Преподаватель - лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения преподаватель Пономарь Кристина Олеговна.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко

Бально-рейтинговая система не введена.