

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета прикладной биотехнологии и
инженерии

Коротков В.Г.

25 октября 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.7 Организация техникохимического контроля в ресторанах»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Рабочая программа дисциплины «Б.1.В.ОД.7 Организация теххимического контроля в ресторанах» /сост.

Э.Ш. Манеева - Оренбург: ОГУ, 2014

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине	5
4 Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1 Структура дисциплины	6
4.2 Содержание разделов дисциплины.....	6
4.3 Лабораторные работы	7
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	8
5.1 Основная литература.....	8
5.2 Дополнительная литература	8
5.3 Периодические издания	8
5.4 Интернет-ресурсы.....	8
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий	9
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	9
Лист согласования рабочей программы дисциплины.....	10
Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины	11
Приложения:	
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области контроля производства продуктов общественного питания в условиях ресторанов, подготовка будущих специалистов к осуществлению производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественных продуктов общественного питания.

Задачи:

- изучение нормативно-технической документации в общественном питании;
- изучение требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания;
- изучение видов и схем контроля продукции общественного питания;
- изучение правила отбора проб и методов определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания;
- приобретение навыков проведения стандартных испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества продукции в общественном питании на разных стадиях технологического процесса.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.13 Неорганическая химия, Б.1.Б.14 Органическая химия, Б.1.Б.15 Химические основы биологических процессов, Б.1.Б.16 Аналитическая химия, Б.1.Б.19 Физиология питания, Б.1.Б.24 Пищевая микробиология, Б.1.В.ОД.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<u>Знать:</u> основные методы самоорганизации и самообразования. <u>Уметь:</u> использовать литературу и информационные средства для подготовки к занятиям, самостоятельно анализировать и обобщать информацию. <u>Владеть:</u> навыками поиска и анализа информации, навыками выполнения и оформления студенческих работ.	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<u>Знать:</u> основные технологические процессы производства продукции общественного питания. <u>Уметь:</u> пользоваться современными достижениями науки и техники для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания различного назначения. <u>Владеть:</u> практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания различного назначения.	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<u>Знать:</u> иметь представление о нормативно-технической документации и	ОПК-3 способностью осуществлять

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
нормируемых показателях качества производимой продукции. Уметь: в соответствии описанием методики осуществлять определение отдельных стандартных показателей образца. Владеть: навыками определения физико-химических показателей сырья и продукции.	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Знать: основу стандартных методов исследования пищевой продукции. Уметь: сопоставлять описание проводимых исследований и анализировать полученные результаты. Владеть: методикой проведения измерений, наблюдений, написания отчетов.	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ДВ.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни, Б.1.В.ДВ.4.2 Проектирование ресторанов общего назначения*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: основные методы самообразования в области контроля и повышения качества продукции общественного питания. Уметь: использовать литературу и информационные средства для подготовки к занятиям, самостоятельно анализировать и обобщать информацию в области контроля качества продукции. Владеть: навыками поиска и анализа информации, навыками выполнения и оформления исследовательских работ.	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знать: принципы контроля производства, нормируемые показатели качества продуктов общественного питания, нормативно техническую документацию в отрасли, правила отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, общие методы определения показателей качества продукции. Уметь: определять основные показатели качества продукции, на основе полученных данных судить о ходе производственного процесса и качестве продукта. Владеть: навыками проведения контроля и оценки качества продукции общественного питания.	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов
	5 семестр
Общая трудоёмкость	216
Контактная работа:	35,25
Лекции (Л)	18
Лабораторные работы (ЛР)	16
Консультации	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25
Самостоятельная работа:	180,75
- самостоятельное изучение разделов (критерии безопасности кулинарной продукции, условия и сроки хранения проб в лаборатории, подготовка проб к испытанию, нормативно-техническая документация, методы определения массовой доли влаги и сухих веществ, определение свежести мяса, требования к раздаче блюд, условия и сроки хранения блюд);	52
- проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;	34,75
- подготовка к лабораторным занятиям;	32
- подготовка к коллоквиумам.	62
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Значение контроля в области общественного питания	12	2	-	-	10
2	Организация контроля в ресторанах	32	4	-	-	28
3	Нормативно-техническая и лабораторная документация в отрасли. Программа производственного контроля.	32	4	-	-	28
4	Общие методы контроля продукции общественного питания	22	2	-	-	20
5	Контроль качества сырья и полуфабрикатов	36	2	-	4	30
6	Контроль производственных процессов	38	2	-	6	30
7	Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	44	2	-	6	36
	Всего:	216	18	-	16	182

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1. Значение контроля в области общественного питания. Задачи и роль контроля продукции. Виды и функции контроля. Схема формирования качества продукции. Показатели качество продукции общественного питания. Критерии безопасности кулинарной продукции.

Раздел № 2. Организация контроля в ресторанах. Лаборатории, контролирующие качество продукции общественного питания. Службы входного, операционного и приемочного контроля.

Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Порядок проведения выборочного контроля. Порядок отбора проб кулинарной продукции и их доставка для лабораторных испытаний. Оформление актов. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний. Порядок оформления результатов испытаний в протоколах и журналах. Формы документов.

Раздел № 3. Нормативно-техническая и лабораторная документация в отрасли. Программа производственного контроля. Нормативно-техническая документация. Технологическая документация. Учетно-отчетная документация. Книга поступления товара и сырья. Сертификаты и удостоверения о качестве сырья и продукции. Бракеражный журнал. Журнал органолептической оценки готовой продукции. Журнал контроля качества фритюрных жиров. Книга отзывов и предложений. Книга учета проверок (ревизий).

Типовая схема производственного технологического и лабораторного контроля. Ведение учета и отчетности, связанной с осуществлением производственного контроля. Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены. Определение микробиологических показателей кулинарной продукции. Определение санитарно-показательных микроорганизмов.

Раздел № 4. Общие методы контроля продукции общественного питания. Методы определения свежести сырья. Методы определения массовой доли влаги и сухих веществ. Методы определения сахаров и крахмала. Методы определения белков. Методы определения жиров. Методы определения кислотности. Методы определения хлоридов. Сравнительная оценка методов. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Раздел № 5. Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Контроль качества поступающего сырья. Контроль сырья в процессе хранения. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Контроль температурно-влажностных режимов хранения сырья и полуфабрикатов. Определение свежести мяса. Овоскопирование яйца. Контроль качества мясных и колбасных изделий. Контроль качества рыбы. Контроль качества икры. Контроль качества морепродуктов. Контроль качества плодоовощного сырья. Органолептический и микробиологический контроль питьевой воды.

Раздел № 6. Контроль производственных процессов. Контроль эффективности работы холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций. Контроль за выполнением технологических операций. Схема контроля производства продукции. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд. Контроль качества фритюрного жира. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в условиях транспортировки сырья. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в производственных цехах. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в условиях реализации продукции.

Раздел № 7. Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль качества готовой кулинарной продукции. Бракераж кулинарной продукции. Условия и сроки хранения блюд. Контроль качества первых блюд. Контроль качества вторых блюд. Определение степени кулинарной готовности мяса и мясных продуктов. Контроль качества сладких блюд. Контроль качества горячих напитков. Контроль качества мучных кулинарных изделий. Контроль скоропортящихся продуктов и блюд.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	5	Методы определения свежести сырья, полуфабрикатов и готовых блюд и изделий	4
2	6	Контроль правильности проведения технологического процесса	4
3	6	Контроль качества мытья столовой посуды	2
4	7	Контроль качества готовых блюд и напитков. Бракераж кулинарной продукции	6
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2014. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа:

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=230055

- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сысоева; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2012. – 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа:

http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411.

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. – 230 с. - ISBN 978-5-7782-2156-7. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=228955.

5.2 Дополнительная литература

- Вострикова, Р. М. Методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий для предприятий общественного питания [Текст] : метод. указания к лаб. работам: в 2 ч. : Ч. 1 / Р. М. Вострикова, А. Г. Сидоренко. - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2008. - 26 с.

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 208 с. - Библиогр.: с. 177. - Прил.: с. 178-205. - ISBN 978-5-4377-0011-2.

- Манеева, Э. Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения [Текст] : учеб. пособие / Э. Ш. Манеева, Т. М. Крахмалева. - М. : ООО "ТиРу", 2012. Ч. 1 : Продукты детского питания. Лабораторный практикум. - 2012. - 153 с. : табл. - Библиогр.: с. 136-142. - Прил.: с. 143-152. - ISBN 978-5-93883-213-8.

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 3-е изд., испр. И доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 336 с. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

5.3 Периодические издания

- Вопросы питания : журнал. - М. : Агентство "Роспечать".

- Питание и общество : журнал. - М. : Агентство "Роспечать".

- Стандарты и качество: журнал. 37224. - М. : РИА "Стандарты и качество".

5.4 Интернет-ресурсы

- Все для общепита в России. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>. На сайте представлена обширная информация по технологии производства и организации общественного питания.

- НАССР-CONTROL. Режим доступа: <http://www.haccp-control.ru/>. Сайт посвящен безопасности пищевой продукции и системе ХАССП.

- Техногарант. Режим доступа: http://tehnogarant.ru/about_us.html. На сайте представлены современные измерительные и аналитические приборы для лабораторного и цехового контроля.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет офисных программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лабораторного практикума предназначены специализированные химико-технологические лаборатории (ауд. 3105, 3215), оснащенные необходимыми для выполнения работ оборудованием, лабораторной посудой и материалами.

При освоении дисциплины используется следующее оборудование:

- автоматизированная установка для разложения по Кьельдалю LOIP LK-100;
- баня водяная многоместная ПЭ 4300;
- весы электронные лабораторные ACOM JW-300 ГР;
- весы аналитические Ohaus PA 214;
- колба нагретель;
- печь сушильная Чижова ПЧ-МЦТЗФ;
- плита нагревательная ES 3545 M
- прибор pH-метр PH50;
- рефрактометр ИРФ;
- термоблок ПЭ 4020;
- центрифуга лабораторная ЦЛУ «Орбита»;
- цифровой спектрофотометр PD -303;
- шейкер лабораторный ПЭ-6500;
- шкаф сушильный с модулем управления LOIP LF TS87B;
- экстрактор ES-8000.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

ЛИСТ

согласования рабочей программы

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.В.ОД.7 Организация технохимического контроля в ресторанах

Форма обучения: очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2014

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 1 от "4" сентября 2015г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

Попов В.П.

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент кафедры ПБТ

должность

подпись

Манеева Э.Ш.

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

код наименование

личная подпись

Попов В.П.

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Истомина Т.В.

расшифровка подписи

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ

Дырдина Е.В.

расшифровка подписи

**Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины «Б.1.В.ОД.7 Организация
технохимического контроля в ресторанах» на 2015 год набора**

Внесенные изменения на 2015 год набора

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета прикладной биотехнологии и
инженерии

В.Г. Коротков

«25» декабря 2015 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2015. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.

- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сыроева; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2012. – 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411.

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. – 230 с. - ISBN 978-5-7782-2156-7. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=228955

5.4 Интернет-ресурсы

- Все для общепита в России. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>. На сайте представлена обширная информация по технологии производства и организации общественного питания.

- HACCP-CONTROL. Режим доступа: <http://www.haccp-control.ru/> . Сайт посвящен безопасности пищевой продукции и системе HACCP.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры _____

пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 8 от " 30 " июня 2015 г.

(дата, номер протокола заседания кафедры, подпись зав. кафедрой).

Попов В.П.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ


личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

дата

**Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины «Б.1.В.ОД.7 Организация
технохимического контроля в ресторанах» на 2016 год набора**

Внесенные изменения на 2016 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной биотехнологии и
инженерии

(подпись, расшифровка подписи) **В.Г. Коротков**
«25» декабря 2015 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2015. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.
- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сысоева; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2012. – 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411.
- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.
- Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/Цопкало Л. А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>.

5.4 Интернет-ресурсы

- Все для общепита в России. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>. На сайте представлена обширная информация по технологии производства и организации общественного питания.
- HACCP-CONTROL. Режим доступа: <http://www.haccp-control.ru/>. Сайт посвящен безопасности пищевой продукции и системе HACCP.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры _____
пищевой биотехнологии

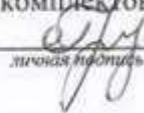
наименование кафедры
протокол № 4 от « 6 » ноября 2015 г.

(дата, номер протокола заседания кафедры, подпись зав. кафедрой)

В.П. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ



личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

дата