

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.7 Организация теххимического 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

Заочная

Год набора 2017

1340856

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "19" 01 2017 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры


подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент кафедры пищевой биотехнологии

должность


подпись

Э.И. Манеева

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование


личная подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки


личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации _____

© Манеева Э.И., 2017

© ОГУ, 2017

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,

Задачи:

- изучение видов и этапов организации контроля в ресторанах;
- изучение видов нормативно-технической документации и их требований к сырью и готовой продукции общественного питания;
- приобретение навыков самоорганизации и самообразования в области контроля продукции общественного питания;
- приобретение знаний и навыков организации и осуществления технологического контроля соответствия качества продукции общественного питания установленным нормам;
- приобретение навыков проведения исследований и анализа результатов определения показателей качества продукции.

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 и органическая химия, Б.1.Б.14 Химические основы биологических процессов, Б.1.Б.15 Аналитическая химия, Б.1.Б.18 Физиология питания, Б.1.Б.23 Пищевая микробиология, Б.1.В.ОД.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания*

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
<p>Знать: основные методы самоорганизации и самообразования в области контроля продукции общественного питания.</p> <p>Уметь: самостоятельно развивать способности к самоорганизации и самообразованию в области организации контроля в ресторанах.</p> <p>Владеть: навыками самоорганизации и самообразования в области организации контроля в ресторанах.</p>	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<p>Знать: основу организации технологического контроля на предприятии общественного питания.</p> <p>Уметь: определять основные показатели качества сырья, осуществлять технологический контроль соответствия качества продукции общественного питания установленным нормам.</p> <p>Владеть: навыками осуществления технологического контроля соответствия качества продукции общественного питания установленным нормам.</p>	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p>Знать: основу стандартных методов исследования сырья и продукции общественного питания.</p> <p>Уметь: проводить исследования сырья и продукции общественного питания, сопоставлять результаты контроля с установленными нормами.</p> <p>Владеть: навыками проведения исследований и анализа результатов контроля сырья и продукции общественного питания.</p>	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

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	всего
Общая трудоёмкость	216	216
Контактная работа:	17,5	17,5
Лекции (Л)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	10	10
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: - выполнение контрольной работы (КонтрР); - проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к лабораторным занятиям.	198,5 +	198,5
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	Контроль в общественном питании	20	-	-	-	20
2	Организация контроля в ресторанах	32	2	-	-	30
3	Нормативно-техническая и отчетная документация в отрасли.	31	1	-	-	30
4	Методы контроля качества	30	-	-	-	30
5	Контроль качества сырья и продуктов	31	1	-	-	30
6	Контроль производственных процессов	35	1	-	4	30
7	Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	37	1	-	6	30
	Итого:	216	6	-	10	200
	Всего:	216	6	-	10	200

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1. Контроль в общественном питании. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия в области контроля ОП. Значение контроля в общественном питании. Виды контроля. Факторы, формирующие качество продукции ОП. Номенклатура показателей качества продукции ОП.

Тема 2. Организация контроля в ресторанах. Организация государственного и внутреннего контроля на ПОП. Испытательная лаборатория для предприятий общественного питания. Службы входного, операционного и приемочного контроля.

Тема 3. Нормативно-техническая и отчетная документация в отрасли. Нормативно-технические документы в ОП. Учетно-отчетная документация. Сертификация в ОП. Программа производственного контроля. Учет и отчетность по производственному контролю.

Тема 4. Методы контроля качества. Методы исследования сырья и продукции общественного питания. Классификация методов определения показателей качества продукции. Лабораторные методы контроля. Органолептические показатели качества и методы контроля. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

Порядок отбора проб кулинарной продукции. Оформление актов отбора проб. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний. Анализ и оформление результатов испытаний.

Раздел № 5. Контроль качества сырья и продуктов. Технологический контроль соответствия качества сырья и продуктов установленным нормам. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Определение свежести мяса. Овоскопирование яйца. Контроль качества мясных и колбасных изделий. Контроль качества рыбы. Контроль качества морепродуктов. Контроль качества плодоовощного сырья. Контроль качества питьевой воды.

Раздел № 6. Контроль производственных процессов. Контроль эффективности работы оборудования. Требования к производству кулинарной продукции. Контроль качества фритюрного жира. Определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Контроль качества полуфабрикатов. Дефекты полуфабрикатов. Требования к раздаче блюд. Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены. 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. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам. Бракераж кулинарной продукции. Условия и сроки хранения блюд. Контроль качества первых блюд. Контроль качества вторых блюд. Контроль качества холодных блюд и закусок. Контроль правильности вложения сырья. Контроль качества сладких блюд. Контроль качества напитков. Контроль качества мучных кулинарных изделий. Дефекты готовой продукции.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	6	Контроль качества фритюрных жиров	4
2	7	Бракераж кулинарной продукции	2
3	7	Контроль качества напитков	4
		Итого:	16

4.4 Контрольная работа (5 семестр)

Примерные темы (задания) контрольной работы:

- 1) Контроль производства «Солянки мясной»;
- 2) Контроль производства салата «Столичный»;

3) Контроль производства «Корзиночек с яблоками».

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», 2017. – 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 КНИ-ТУ, 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.

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

Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2016-2017.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2016-2017.

5.4 Интернет-ресурсы

<http://www.haccp-control.ru> - сайт посвящен безопасности пищевой продукции и системе ХАССП.

<http://www.pitportal.ru/> - сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

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

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории, оснащенные комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (оборудование для презентации MS POWER POINT 2007, компьютер).

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории кафедры (ауд. 3215, 3105), оснащенные необходимым для выполнения работ оборудованием, посудой и материалами. При освоении дисциплины используется следующее лабораторное оборудование:

- весы электронные лабораторные АСОМ JW-300 ГР;
- колба нагреватель Е4120;
- лабораторная перегонная установка;
- плита нагревательная ES 3545 М
- рефрактометр ИРФ-454 Б2М;

Для самостоятельной работы обучающихся используется компьютерный класс, оснащенный компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет» (ауд. 3122), и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

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

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование

Направленность: Общий профиль

Год набора 2017

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2019 /2020 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 10 от "05" 06 20 19 г.

Заведующий кафедрой

Кафедры пищевой биотехнологии

наименование кафедры



подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:



личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

В рабочую программу вносятся следующие дополнения и изменения:

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», 2017. – 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.

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.

- Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибир. : НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548142>.

- 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.

- Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : рабочая тетрадь / В. П. Попов [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. пищевой биотехнологии. - Оренбург : ОГУ. - 2017. - 100 с.

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/925846>.

5.3 Периодические издания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2018-2019.

Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2017.

5.4 Интернет-ресурсы

<http://www.haccp-control.ru> - сайт посвящен безопасности пищевой продукции и системе ХАССП.

<http://www.pitportal.ru/> - сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

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

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).