

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

доцент
института землеустройства
и агротехнологий, к.с-х.н

_____ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной
программы

_____ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества пищевого сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи:

- ознакомление с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.04

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК 2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	индикатор 1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- установленные нормы соответствия качества производимой продукции и услуг;
- основные технологические категории и специфику их определения;
- методики определения параметров и специфику их определения;
- предметную область процесс научного исследования контроля;
- качества продукции на предприятиях общественного питания;
- основные технологические категории и специфику их определения и применения.

Уметь:

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;
- проводить технологический контроль качества производимой продукции;
- работать с техническими средствами для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- анализировать результаты экспериментов;

- изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	8	5курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108/108
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	54	22	54/22
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Практические занятия (ПЗ)	36	12	36/12
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	54	86	54/86
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	54	86	54/86
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет
Общая трудоёмкость час	108	108	108/108
зач. ед.	3,0	3,0	3,0/3,0

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

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Качество продукции как объект контроля. Органолептический анализ сырья и продукции общественного пита-	Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Свойства продукции. Показатели качества и их номенклатура. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества. Виды контроля качества, осуществляемые на предприятиях общественного питания. Входной, операционный и приемочный контроль. Органолептические показатели качества готовой продукции.

Последующие дисциплины										

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		2			2
Исследовательский метод		2			2
Итого интерактивных занятий		4			4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Определение массовой доли жира рефрактометрическим методом	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Определение массовой доли сахара в пересчёте на сахарозу поляриметрическим методом, рефрактометрическим методом	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	Итого			4

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1	1	Составление шкалы жизненного цикла продукта	2
2	1	Составление шкалы органолептического контроля	2
3	1	Определение массовой доли сухого вещества рефрактометрическим методом	2
4	1	Определение массовой доли жира рефрактометрическим методом	2
5	1	Определение массовой доли сахара в пересчёте на сахарозу поляриметрическим методом рефрактометрическим методом	2
6	1	Определение кислотности и щелочности титриметри-	2

		ческим методом	
7	1	Определение содержания крахмала	2
8	1	Определение общей (титруемой) кислотности в п/ф из муки и булочных изделиях	2
9	1	Определение щелочности в песочном тесте, выпеченных из него п/ф для тортов и пирожных и кондитерских изделиях.	2
10	2	Органолептическая оценка холодных блюд и закусок. Показатели качества холодных блюд. Определение содержания сухих веществ, жира.	2
11	2	Органолептическая оценка сладких блюд; содержание сухих веществ, жира, сахара, молока.	2
12	2	Определение полноты вложения сырья в компоты. Органолептическая оценка.	2
13	2	Показатели качества напитков, массовая доля сухих веществ, экстрактивных веществ	2
14	2	Показатели качества чая	2
15	2	Определение содержания сухих веществ, жира, сахара, молока в первых блюдах.	2
16	2	Проверка правильности вложения сырья в первые блюда. Органолептическая оценка.	2
17	2	Подготовка пробы для анализа. Определение сухих веществ, жира, сахара, молока. Массовая доля муки и хлеба.	2
18	2	Проверка правильности вложения сырья во вторые блюда.	2
	Всего		36

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Качество продукции как объект контроля Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания Физико-химический анализ сырья и продукции общественного питания	18	Контрольная работа, реферат
2.	2	Контроль качества холодных, сладких, мучных блюд и напитков Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов	18	Контрольная работа, реферат

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

1. Базарнова, Ю. Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов : учеб. пособие / Ю. Г. Базарнова. — СПб. : НИУ ИТМО, 2014. — 136 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71109> (дата обращения: 14.04.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.
2. Кульнева, Н. Г. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Н. Г. Кульнева. — Воронеж : ВГУИТ, 2015. — 61 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71666> (дата обращения: 14.04.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.
3. Магомедов, Г. О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 90 с. — ISBN 978-5-89448-729-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5829> (дата обращения: 14.04.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

11.2 Дополнительная литература

1. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
2. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. – М.: КолосС, 2007. – 248 с.
3. Рудаков, О.Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей: учеб. пособие / О.Б. Рудаков [и др.]. - 1-е изд. – СПб.: Лань, 2017. – 576 с.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Технохимический контроль продукции общественного питания [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней

- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дне
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 3, Помещение 15 Аудитория 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание - столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 18 Аудитория 208 – аудитория для практических занятий по технологическим дисциплинам Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Посадочных мест – 28 Преподавательский стол, стул. Доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор PanasonicPT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см DraperLuma2); ноутбук Samsung R530 15.6.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание - столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 13 Аудитория 209 – лаборатория товароведения и контроля качества пищевых продуктов Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Посадочных мест – 12 Столы кухонные со специальным покрытием – 2 шт. Раковина с мойкой – 1 шт, холодильник LD – 1шт, сушильный шкаф M SHT-200 – 1 шт, анализатор молока «Клевер 2М» – 1 шт, блендер электрический – 1 шт, рефрактометр ИРФ-22 – 1 шт, определитель пористости хлеба – 1шт, овоскоп – 1 шт, влагомер «ЭВЛАС» – 1 шт, электроплита «Мечта» двухкомфорочная – 1 шт, микроволновая печь – 1 шт, весы электрические – 1шт, титровальная установка – 2шт, ареометры – 5 штук, термометры на 200°С – 2 шт, тарелки фарфоровые д.17,7см – 10шт, вилки – 12шт, ножи – 10 шт, химическая посуда: колба термостойкая 500 мл – 10 шт, на 250 мл – 10 шт, на 100 мл – 12 шт, воронки стеклянные д 7 см – 4 шт., во-</p>

	<p>ронки д 4,5 см – 5 шт, мерные цилиндры на 50 мл – 2шт, ступка фарфоровая с пестиком д11,5 см – 2шт, чашки Петри – 20 шт, пробирки – 50 шт, пластиковые держатели для пробирок – 2шт, стаканы химические на 100 мл – 6 шт, пипетки на 10 мл – 5 шт, на 5 мл – 2 шт, на 2 мл – 2 шт</p>
--	--

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Техно-химический контроль продукции общественного питания

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Технохимический контроль продукции общественного питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно

на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.