МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).25

Контроль качества продукции общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 62
самостоятельная работа 55
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	62	62	62	62
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __10 июня__ 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

обеспечение контроля качества продукции и услуг в общественном питании.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности :

в области технологической деятельности:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продуктов питания на отдельных участках/подразделениях предприятия;

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции общественного питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции общественного питания;

в области организационно-управленческой деятельности:

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции общественного питания

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.ОПК-5: Осуществляет технологический контроль соответствия качества производимой продукции питания

Знать:

показатели качества продукции общественного питания, нормативные документы на методы контроля качества продукции (услуг) общественного питания, органолептические и физико-химические методы испытаний готовой продукции.

Уметь:

оценивать влияние качества сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции; анализировать результаты испытаний продукции общественного питания и оформлять результаты контроля качества.

Владеть:

навыками проведения отбора проб и стандартных испытаний органолептических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания

Знать:

требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;

Уметь:

проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Владеть:

проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ИД-3.ПК-2 Способность к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

Знать:

причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания

Уметь:

разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля

Владеть:

способностью к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**

2.1.1	показатели качества продукции общественного питания, нормативные документы на методы контроля качества продукции (услуг) общественного питания, органолептические и физико-химические методы испытаний готовой продукции; требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания
2.2	**Уметь:**
2.2.1	оценивать влияние качества сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции; анализировать результаты испытаний продукции общественного питания и оформлять результаты контроля качества; проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками проведения отбора проб и стандартных испытаний органолептических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; способностью к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	К.М.04
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.2	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.3	Физиология питания
3.1.4	Пищевая микробиология
3.1.5	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.6	Товароведение продовольственных товаров
3.1.7	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.8	Основы научных исследований
3.1.9	Физика
3.1.10	Физико-химические методы анализа
3.1.11	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.3	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.4	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.5	Технология специальных видов питания
3.2.6	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.7	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.8	Управление предприятием общественного питания
3.2.9	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.10	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.11	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.12	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.13	Технология и организация диетического питания
3.2.14	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.15	Технология функциональных продуктов питания

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

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	62	62	62	62
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Контроль качества продукции общественного питания					
1.1	Харатеристика нормативной документации /Лек/	5	1	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Оценка качества продукции общественного питания: номенклатура показателей качества продукции; контроль качества продукции; лабораторный контроль /Лек/	5	3	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Изучение понятий и определений по качеству продукции /Пр/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Э1 Э2 Э3 Э4	
1.4	Изучение нормативной и технической документации на продукцию общественного питания	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Э1 Э2 Э3 Э4	
1.5	Исследования мясных натуральных полуфабрикатов. /Лаб/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.6	Отбор проб для лабораторных испытаний. Методы физико-химических испытаний /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.7	Методы испытаний полуфабрикатов и готовой продукции общественнного питания /Лек/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.8	Контроль и оценка качества полуфабрикатов из рубленого мяса. /Лаб/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.9	Исследование качества супов /Лаб/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.10	Определение полноты вложения сырья при анализе первых блюд /Пр/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.11	Исследование качества основных горячих блюд /Лаб/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.12	Определение полноты вложения сырья при анализе вторых блюд /Пр/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.13	Лабраторные исследования продукции общественного питания: исследования полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов, бульонов /Лек/	5	6	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.14	Исследование качества холодных блюд и закусок /Лаб/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.15	Исследование готовой продукции: первых блюд; вторых блюд , гарниров и соусов; сладких блюд; напитков; холодных блюд и закусок, изделий из теста /Лек/	5	8	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.16	Исследование сладких блюд и напитков /Лаб/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.17	Определение полноты вложения сырья при анализе сладких блюд и напитков /Пр/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.18	Исследование изделий из теста /Лаб/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.19	Определение содержания основных пищевых веществ и калорийности суточных рационов организованных коллективов питающихся /Пр/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.20	Идентификация, фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.21	Изучение нормативов по идентификации продукции общественного питания /Пр/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.22	Фальсификация продукции общественного питания /Лаб/	5	4	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.23	Инструментальные и химические методы санитарного контроля /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.24	Услуги общественного питания /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.25	Подготовка к аудиторным занятиям и выполнении заданий самостоятельной работы. Подготовка к промежуточной аттестации /Ср/	5	43	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.26	Промежуточная аттестация: экзамен /КЭ/	5	0,3	ИД-2.ОПК-5; ИД-1.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Могильный М. П,, Шлёнская Т. В., Лежина Е. А.	Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / под ред: М. П. Могильного.	Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 412 с.

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»
Э 2	Образовательная платформа "Юрайт"
Э 3	ЭБС "Лань"
Э 4	ЭБС "Знаниум"

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.2	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства юстиции РФ
7.4.3	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.4	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.
Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.
№ 2.324 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции. Пплощадь – 52,4 м2.
Оборудование:
1) Центрифуга ЦЛМ1-12
2) Плитка электрическая
3) Анализатор «Клевер-1М»
4) Печь ПСЛ1-180
Учебная мебель:
1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и маркером
2) Стол островной
3) Стол д/хромотографии
4) Столик передвижной
5) Стол-мойка 2 чаши
6) Стол д/весов
7) Стол д/микроскопирования
8) Шкаф вытяжной
9) Шкаф д/хранени кислот и щелочей
10) Шкаф д/хранения реактивов
13) Тумба подкатная с 3 ящиками
14) Стол письменный
15) Табурет винтовой мягкий

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Для успешного освоения дисциплины следует ознакомиться с содержанием дисциплины; при подготовке к аудиторным занятиям и выполнении заданий самостоятельной работы следует руководствоваться методическими указаниями; при подготовке к промежуточной аттестации необходимо ознакомиться с ФОС. и использовать рекомендованные учебные ресурсы.
Обучение по дисциплине предполагает аудиторные занятия и самостоятельную работу. Аудиторные занятия проводятся в виде:
1) лекций, предусматривающих передачу учебной информации преподавателем, обучающимся;
2) лабораторных занятий в специализированных лабораториях, обеспечивающих закрепление полученного знания, отработку планируемых навыков и получения опыта деятельности, способствующих формированию компетенций.
Лекция является важным источником информации, так как новый учебный материал не всегда находит отражение в учебниках, отдельные темы учебника могут быть трудны для самостоятельного изучения и требуют освоения в контакте с преподавателем. Лекция выполняет следующие функции:
-информационная;
-теоретическая;
-методологическая;
-организационная;
-воспитательная.
Все функции находятся в органической взаимосвязи и взаимообусловленности с выделением доминантной на разных этапах.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.