

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена
на заседании кафедры

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

16.12.2019 г.
протокол № 5
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования



15 января 2020 г.
протокол № 5
Председатель

Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Контроль качества продукции общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
доцент, к.т.н.	
Мысаков Денис Сергеевич	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Контроль качества продукции общественного питания является формирование у студентов целостного представления о роли качества продукции в обеспечении её конкурентоспособности, приобщение к работе с документацией на продукцию, проведению испытаний (контроля) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность продукции общественного питания по полноте вложения сырья, и правильность осуществления технологических процессов производства продукции питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 7						
Зачет	144	56	28	28	88	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологическая	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИД-1.ПК-6 Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)					
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия			
Семестр 7		144						
Тема 1.	Контроль качества продукции общественного питания	20	4	4		12		
Тема 2.	Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов	20	4	4		12		
Тема 3.	Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного	20	4	4		12		
Тема 4.	Контроль качества закусок и супов	16	2	2		12		
Тема 5.	Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов	22	6	4		12		
Тема 6.	Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий	24	4	4		16		
Тема 7.	Контроль правильности проведения технологического процесса	22	4	6		12		

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-4	Контрольная работа №1 (приложение 4)	Контрольная работа содержит 6 вариантов по 2 задания в каждом варианте.	По 5 баллов максимум за каждый вопрос. Максимум - 10 баллов.
Темы 5-8	Контрольная работа №2 (приложение 4)	Контрольная работа состоит из 4-ёх индивидуальных заданий.	Максимум - 10 баллов.
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
7 семестр (3а)	Тест к зачету (приложение 5)	Тест представлен в трёх вариантах. Каждый вариант теста из 20 вопросов, 1 правильный ответ.	50-100 %

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Контроль качества продукции общественного питания Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, проведение бракеража, оформление документации</p>
<p>Тема 2. Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов Организация контроля и порядок оценки качества полуфабрикатов, определение качества полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы, соответствие органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов установленным нормам</p>
<p>Тема 3. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного Организация контроля и порядок оценки качества полуфабрикатов, определение качества полуфабрикатов из овощей и муки (теста), соответствие органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов установленным нормам</p>
<p>Тема 4. Контроль качества закусок и супов Порядок контроля качества блюд, навыки лабораторного анализа закусок и супов, оценка полноты закладки сырья при приготовлении блюд</p>
<p>Тема 5. Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов Порядок контроля качества блюд, навыки лабораторного анализа, органолептическая оценка блюд, полнота закладки сырья при приготовлении</p>
<p>Тема 6. Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий Организация контроля и порядок оценки качества сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, навыки лабораторного анализа, соответствие органолептических и физико-химических показателей продукции установленным требованиям</p>
<p>Тема 7. Контроль правильности проведения технологического процесса Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Контроль качества продукции общественного питания</p> <p>Цели и задачи дисциплины, взаимосвязь с другими дисциплинами, проблемы, стоящие перед наукой и специалистами общественного питания по повышению качества продукции и совершенствованию методов контроля. Понятие качества. Количественные и качественные показатели. Факторы, влияющие на качество продукции. Методы определения показателей</p>
<p>Тема 2. Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов</p> <p>Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, свежести, пробы на пероксидазу и серноокислую медь в бульоне</p>
<p>Тема 3. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного</p> <p>Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, свежести, массовой доли сахара и жира</p>
<p>Тема 4. Контроль качества закусок и супов</p> <p>Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, массовой доли сахара и жира, полноты закладки сырья</p>
<p>Тема 5. Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов</p> <p>Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, массовой доли сахара и жира, полноты закладки сырья</p>
<p>Тема 6. Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, свежести, массовой доли сахара и жира</p>
<p>Тема 7. Контроль правильности проведения технологического процесса</p> <p>Эффективность тепловой обработки кулинарных изделий из мяса, птицы, рыбы, оценка качества фритюрного жира</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Контроль качества продукции общественного питания</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Знание актуальных нормативно-правовых актов в сфере контроля и надзора2. Понимание структуры контрольно-надзорных органов РФ по обеспечению защиты прав потребителей в сфере общественного питания.3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 2. Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы.2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания.3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 3. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества овощных полуфабрикатов и полуфабрикатов из теста.2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания.3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 4. Контроль качества закусок и супов</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества горячих и холодных закусок, салатов, прозрачных, заправочных супов, супов-пюре.2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания.3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 5. Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества горячих рыбных, мясных, овощных, крупяных и яичных блюд, овощных и крупяных гарниров, соусов.2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания.3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 6. Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества железированных, запеченных и мучных сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий.2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания.3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 7. Контроль правильности проведения технологического процесса</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Знание актуальных нормативно-правовых актов в сфере контроля и надзора1. Понимание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества изделий из мяса, птицы, рыбы и вспомогательных ингредиентов.3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа не предусмотрена учебным планом

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н.. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания". - Новосибирск: Издательство НГТУ, 2013. - 230 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=548142>

2. Голубцова Ю. В.. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: монография. - Кемерово: [б. и.], 2017. - 179 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102701>

Дополнительная литература:

1. Чугунова О. В., Заворохина Н. В.. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептов пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Электронный ресурс]:[монография]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Adobe Reader. Лицензия freeware. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

-Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

66.rospotrebnadzor.ru

66.rospotrebnadzor.ru

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия. обеспечивающие тематические иллюстрации.