

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Бавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 10:30:47
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f0343ba2170735a12




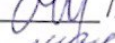
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»


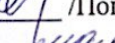
СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

 /Попова О.М./
«18»  2021 г.

УТВЕРЖДАЮ


И.о. декана факультета ВМПИБ

 /Попова О.М./
«18»  2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Технохимический контроль продукции общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: доцент, Фоменко О.С.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания» формирование у обучающихся навыков целостного представления о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомление с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков, а также подготовка обучающихся к их производственно - технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технохимический контроль продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технологии продуктов общественного питания»; «Теоретическая технология»; «Учебная практика (ознакомительная)», «Учебная практика (технологическая)».

Дисциплина «Технохимический контроль продукции общественного питания» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология продукции общественного питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Организация кейтеринга»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Производственная практика (технологическая)», «Преддипломная практика».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.6 - Оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания	требования к качеству пищевого сырья и кулинарной продукции, технологию приготовления	применять нормативную документацию при определении качественных и количественных характеристик пищевого сырья и кулинарной продукции	навыками организации технологического контроля качества производимой продукции в организациях питания
2	ПК-5	Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания	ПК-5.2 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	организацию входного контроля качества пищевого сырья; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии	проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания.	методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,2					54					
<i>аудиторная работа:</i>	54					54					
лекции	18					18					
лабораторные	36					36					
практические	-					-					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2					0,2					
<i>контроль</i>	17,8					17,8					
Самостоятельная работа	36					36					
Форма итогового контроля	Э					Э					
Курсовой проект (работа)	-					-					

Таблица 3

**Структура и содержание дисциплины
«Технохимический контроль продукции общественного питания»**

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1	Вводная лекция. Цели и задачи курса. Нормативная и технологическая документация в общественном питании	1	Л	В	2		ТК	УО
2	Изучение нормативной документации общественного питания. Разработка технико-технологической карты	2	ЛЗ	П	4	4	ВК ТК	ПО УО
3	Система контроля качества продукции общественного питания. Качество продукции и факторы его определяющие	3	Л	В	2		ТК	УО
4	Система контроля качества продукции общественного питания	4	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
5	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного	5	Л	В	2		ТК	УО

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост оятель ная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	питания							
6	Ознакомление с методами органолептической оценки пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий	6	ЛЗ	Т	4	4	ТК РК	УО ПО
7	Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции. Правила отбора проб.	7	Л	В	2		ТК	УО
8	Освоение методики контроля качества полуфабрикатов	8	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
9	Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции.	9	Л	В	2		ТК	УО
10	Методика контроля качества полуфабрикатов	10	ЛЗ	В	4		ТК	УО
11	Методика контроля качества готовой продукции.	11	Л	В	2		ТК	УО
12	Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок	12	ЛЗ	П	4	4	ТК	УО
13	Контроль качества сладких блюд и мучных кондитерских изделий	13	Л	В	2		ТК	УО
14	Освоение методики контроля качества супов	14	ЛЗ	П	4	4	ТК	УО
15	Лабораторный контроль качества хлебобулочных изделий	15	Л	В	2	4	ТК РК	УО ПО
16	Освоение методики контроля качества вторых блюд	16	ЛЗ	П	4	4	ТК	УО
17	Физико-химические методы исследования качественных и количественных характеристик продукции общественного питания. Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	17	Л	Т	2	4	ТК	УО
18	Освоении методики контроля качества хлебобулочных изделий	18	ЛЗ	Т	4		ТК	УО
20	Выходной контроль				0,2	17,8	Вы х К	Э
Всего:					54,2	36		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме,

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков владения методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами анализа, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, выполнение лабораторных работ.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться принимать решения при внезапно возникшей или стандартной производственной ситуаций. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к профессиональной деятельности вообще. Способствует развитию у обучающихся умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/154209	С.С. Гавриченко, С. И. Якубовская	Изд-во Лань, 2020	1-18
2	Еремеева, Н. Б. Контроль качества продуктов общественного питания : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/127807	Н. Б. Еремеева	Изд-во Лань, 2017	1-18

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: http://znanium.com/bookread2.php?book=548142	Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н.	Новосиб.: НГТУ, 2016	7-18
2	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник: http://znanium.com/bookread2.php?book=473200	Николаева М. А., Карташова Л. В	М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015	1-6
3	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: http://znanium.com/bookread2.php?book=88709	Чебакова Г. В.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014	7-10

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;

- портал индустрии гостеприимства и питания;
<http://www.horeca.ru/cooking/recipes>;

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания» 2000-2020 гг. <http://vp.geotar.ru/>
2. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» 2000-2020 гг. <http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на</p>	Вспомогательная

		программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	
2	Все темы дисциплины	<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа:</p> <p>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется аудитория с меловой доской, с достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов применяется мультимедийный комплект (проектор, экран, компьютер или ноутбук), по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория С-145, оснащенная лабораторным оборудованием, лабораторными установками наборами реактивов для реализации методов определения характеристик продукции, специализированной мебелью, лабораторной посудой.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 332, С-206, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технохимический контроль продукции общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания» включают в себя:

- краткий курс лекций (прил. 3);
- методические указания по выполнению лабораторных работ (прил. 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*