

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания

*И.В. Симакова*

\_\_\_\_\_/ Симакова И.В.  
« 30 » августа 2013 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета пищевых  
технологий и товароведения

*А.А. Морозов* /Морозов А.А./

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина

**СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ  
КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление  
подготовки

**260800.62 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Профиль  
подготовки

**Технология и организация ресторанного дела**

Квалификация  
(степень)

**Бакалавр**

выпускника

Нормативный срок  
обучения

**4 года**

Форма обучения

**Очная**

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по семестрам				
		2	3	4	5	6
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3				3	
Общее количество часов	108				108	
Аудиторная работа – всего, в т.ч.:	40				40	
лекции	20				20	
лабораторные	20				20	
практические						
Самостоятельная работа	68				68	
Количество рубежных контролей	х				3	
Форма итогового контроля	х				экз	
Курсовой проект (работа)	х				х	

**Разработчик: доцент, Фоменко О.С.**

*О.С. Фоменко*

(подпись)

Саратов 2013

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» является формирование у студентов практических навыков определения качества полуфабрикатов и готовой продукции, на основании установленных методик и применяемых современных технических средств.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВПО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» относится к профессиональному циклу (базовая часть).

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - Аналитической химии и физико-химических методов анализа, Технологии продуктов общественного питания, Товароведения продовольственных товаров.

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» является одной из важнейших при подготовке специалистов данного профиля. Полученные знания необходимы для выполнения выпускной бакалаврской работы.

Для качественного усвоения дисциплины студент должен:

- знать: требования к качеству сырья и пищевых продуктов, условиям транспортирования и хранения; виды нормативной документации, их структуру и содержание, порядок разработки средства измерений, их поверку; технологические приемы обработки сырья и производства кулинарной продукции; изменение основных пищевых веществ, происходящих в процессе кулинарной обработки.

- уметь: производить расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности кулинарной продукции; проводить органолептическую оценку качества кулинарной продукции; проводить организацию проведения лабораторных исследований.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания»**

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» направлена на формирование у студентов профессиональной компетенции: «умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК - 7); «способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов

производства продукции питания, знать способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК- 23); «владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг» (ПК – 25).

В результате изучения курса студент должен

**знать:-** организацию входного контроля качества пищевого сырья; методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

**уметь:** осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

**владеть:** методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### « Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, из них аудиторная работа – 40 часов, самостоятельная работа – 68 часов, лекции- 20 часов, лабораторные занятия – 20 часов.

Таблица 1

Структура и содержание дисциплины «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Недел я семест ра	Аудиторная работа			Самосто ятельна я работа	Контроль знаний		
			Ви д за ня ти я	Фор ма про веде ния	Ко лич ест во час ов		Колич ество часов	Вид	Фо рма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5 семестр									
1	Вводная лекция. Цели и задачи курса. Нормативная и технологическая документация в общественном питании		Л	В	2		ВК	ПО	6

2	Изучение нормативной документации общественного питания. Разработка технико-технологической карты		ЛЗ	МШ КС	2	8	ТК КЛ	УО	
3	Качество продукции и факторы его определяющие		Л	В	2		РК	УО	
4	Качество продукции и факторы его определяющие		ЛЗ	КС	2	6	ТК КЛ	УО	
5	Система контроля качества продукции общественного питания		Л	В	2		КЛ	УО	
6	Система контроля качества продукции общественного питания		ЛЗ	КС	2	8	ТК КЛ	УО	
	<b>Рубежный контроль 1</b>						РК	ПО	8
7	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания		Л	В	2		КЛ	УО	
8	Ознакомление с методами органолептической оценки пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий		ЛЗ	МШ	2	6	ТК КЛ	УО	
9	<b>Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции.</b> Правила отбора проб.		Л	В	2		КЛ	УО	
10	<b>Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции.</b> Методики определения физико-химических показателей качества кулинарной продукции		Л	В	2		КЛ	УО	
11	Методика контроля качества полуфабрикатов		Л	В	2		КЛ	УО	
12	Освоение методики контроля качества полуфабрикатов		ЛЗ	МШ	2	8	ТК КЛ	УО	
	<b>Рубежный контроль 2</b>						РК	ПО	8
13	Методика контроля качества готовой продукции.		Л	В	2		КЛ	УО	
14	Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок		ЛЗ	МШ	2	8	ТК КЛ	УО	
15	Методика контроля качества сладких блюд и мучных кондитерских изделий		Л	В	2		КЛ	УО	
16	Освоение методики контроля качества супов		ЛЗ	МШ	2	6	ТК	УО	
17	Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		Л	В	2		КЛ	УО	
18	Освоение методики контроля качества вторых блюд		ЛЗ	МШ	2	6	ТК КЛ	УО	
19	Освоение методики контроля качества сладких блюд, мучных кондитерских изделий		ЛЗ	МШ	2	6	ТК КЛ	УО	
20	Расчет полноты вложения сырья		ЛЗ	МШ	2	6	ТК КЛ	УО	
	<b>Рубежный контроль 3</b>						РК	ПО	8
	<b>Выходной контроль</b>						ВК Э	УО	10
<b>Итого:</b>					40	68			40

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

## **5. Образовательные технологии**

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: разбор конкретных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием активных методов обучения, в целом по дисциплине составляет 40 % аудиторных занятий.

## **6. Оценочные средства для проведения рубежного и выходного контролей**

### **Вопросы входного контроля**

1. Виды нормативной документации.
2. Отличия технического регламента от стандарта.
3. Виды технических регламентов.
4. Виды стандартов.

### **Вопросы рубежного контроля № 1**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Что регламентирует Закон РФ «О техническом регулировании»
2. Что представляет собой система органов и служб стандартизации в РФ
3. Каково правовое регулирование отношений в области обеспечения качества пищевых продуктов
4. Что понимается под «качеством продукции общественного питания»
5. Каковы методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей
6. В чем сущность органолептического метода оценки качества продукции
7. Как осуществляется контроль качества на предприятии
8. Каковы правила проведения бракеража
9. Виды нормативных документов
10. Порядок разработки стандарта отрасли, стандарта предприятия, сборника рецептур, ТТК

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества в России.

2. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания.
3. Разработка и реализация Программ комплексной стандартизации в России.
4. Анализ нормативных документов, регламентирующих разработку, оформление и утверждение технических условий на пищевые продукты
5. Обеспечение качества и безопасности услуг общественного питания.
6. Управление качеством продукции общественного питания.
7. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания.
8. Системы управления качеством продукции. Сертификация систем качества и производственных процессов.

## **Вопросы рубежного контроля № 2**

### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.
2. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции
3. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
4. Контроль рыбных и овощных полуфабрикатов
5. В чем сущность лабораторного контроля качества блюд и кулинарных изделий
6. Органолептический анализ первых и вторых блюд.
7. Как определить содержание соли и жира в первых блюдах
8. Метод определения сухих веществ
9. Органолептическая оценка холодных блюд
10. Органолептическая оценка сладких блюд и компотов

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Контроль качества продукции общественного питания высокой степени готовности.
2. Стандартизованные и альтернативные методики определения показателей качества пищевых продуктов и кулинарных изделий.
3. Государственный контроль и надзор за качеством продукции на потребительском рынке.
4. Идентификационная экспертиза.
5. Гигиеническая оценка молочных продуктов.
6. Гигиеническая оценка рыбы и икры.
7. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.
8. Гигиена овощей, фруктов, ягод.
9. Гигиеническая оценка зерна, муки и хлеба.
10. Гигиеническая оценка баночных консервов.
11. Гигиеническая оценка мясных изделий.
12. Гигиеническая оценка птицы.
13. Хранение и реализация готовых блюд и кулинарных изделий.

## **Вопросы выходного контроля (экзамен)**

1. Нормативная документация в общественном питании.
2. Технологическая документация в общественном питании.
3. Качество продукции общественного питания и факторы его определяющие.
4. Роль входного контроля на производстве.
5. Контроль качества продукции на предприятиях различного типа (выходной контроль).
6. Пооперационный контроль продукции в технологическом процессе.
7. Ведомственный и вневедомственный контроль качества продукции.
8. Инспекционный контроль.
9. Органолептический анализ продукции общественного питания.
10. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.
11. Определение сухих веществ и влажности.
12. Определение белков.
13. Определение жира.
14. Определение сахаров, крахмала.
15. Определение спирта.
16. Определение поваренной соли.
17. Определение общей (титруемой) кислотности.
18. Определение активной кислотности, щелочности.
19. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
20. Обнаружение яиц. Качественная реакция.
21. Новейшие методы исследования пищевых продуктов и готовых изделий.
22. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
23. Контроль качества полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
24. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.
25. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
26. Контроль качества полуфабрикатов из муки.
27. Контроль качества полуфабрикатов тортов и пирожных.
28. Лабораторный контроль качества супов.
29. Лабораторный контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов.
30. Лабораторный контроль качества холодных блюд.
31. Лабораторный контроль качества сладких блюд.
32. Лабораторный контроль качества напитков.
33. Лабораторный контроль мучных блюд и кулинарных изделий.
34. Лабораторный контроль мучных кондитерских изделий.
35. Виды, способы фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и методы ее обнаружения
36. Последствия фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

37. Предупреждение фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### Темы рефератов

1. Международный и отечественный опыт стандартизации и контроля качества продукции пищевой промышленности и общественного питания.
2. Совершенствование методов анализа (контроля) качества продукции общественного питания.
3. Современные принципы оценки деятельности работников в зависимости от их вклада в итоговый результат работы предприятия (использование коэффициента трудового участия и другие методы).
4. Проблемы предоставления полной и достоверной информации для потребителей о качестве пищевых продуктов.
5. Основные требования к гигиене пищевых продуктов, представленные в директиве Европейского сообщества 93/43.
6. Стандартные и экспрессные методы оценки качества продукции. Их преимущества и недостатки.
- 7. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины**

а) основная литература

1. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева – СПб.: «Троицкий мост», 2009. Ч.1. Продукты растительного происхождения – 198 с. Ч.2. Продукты животного происхождения – 304 с. ISBN: 978-5-604406-02-8.
2. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров / А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.
3. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. Учебное пособие. - М., «Дашков К<sup>о</sup>», 2007. – 328 с. ISBN: 5-94798-799-6.

б) дополнительная литература

1. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с. ISBN: 5-94343-027-X.
2. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н. Фурс. - Учебное пособие. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с. ISBN: 985-6516-68-4.
3. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002.- 556 с. ISBN 5-10-003736-9.
4. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. Справочник. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 276 с. ISBN: 978-5-94343-122-7.



5. Ловачева, Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции в общественном питании / Г.Н. Ловачева.- М.: Экономика, 1990. - 96 с. ISBN 5-282-00429-1.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2. 1078-01).- М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002.-168с.
7. Федеральный закон от 09.01.96 №2-ФЗ от 17.12.99г. «О защите прав потребителей».
8. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании».
9. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
10. ГОСТ Р 50762-2007 от 01.01.2009 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
11. ГОСТ Р 50747-2007 «Общественное питание. Термины и определения»;
12. ГОСТ Р 50764-2007 «Услуги общественного питания. Общие требования».
13. СП 2. 3. 6. 1079-06. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
14. СанПиН 2. 3. 2. 1324-07. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
15. Журнал «Питание и общество» 2000-2012 гг.
16. Журнал «Вы и Ваш ресторан», №№ 1-10, 2000- 2012 гг.
17. Журнал «Ресторанный бизнес», 2004-2012 гг.
18. Журнал «Гостеприимство» 2004-2012 гг.
19. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
20. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.
21. Постановление Госстандарта РФ №21 от 28.04.1999г. «О правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья».

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Портал индустрии гостеприимства и питания;

<http://www.horeca.ru/cooking/recipes>

2. Портал гостинично-ресторанного бизнеса; <http://www.horeca.ru/>

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»; <http://window.edu.ru/>

4. Интернет-сайт «Миллион Меню»; <http://www.mmenu.com/>

5. Интернет-сайт «1001 рецепт»; <http://www.1001eda.com>
6. Интернет-сайт «Cooking-book»; <http://cooking-book.in.ua/>
7. Интернет-сайт «Kuking.net»; <http://kuking.net/>
8. Интернет-сайт «Кулинар»; <http://www.koolinar.ru/>
9. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»; <http://tnu.podelise.ru/>
10. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»; <http://blogger.com.ua/>
11. Интернет-сайт «Kulina»; <http://www.kulina.ru/>
12. Интернет-сайт «Фуршет.ru»; <http://furshet64.ru/>

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории, приборы и оборудование для самостоятельной работы по дисциплине, оснащенный компьютерной техникой, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и законодательно–правовой и нормативной поисковой системой, имеющий выход в глобальную сеть, оснащенную аудиовизуальной техникой для презентаций студенческих работ.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООп ВПО по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания.