

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

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

СОГЛАСОВАНО

Декан ФПТ и Т

_____ Морозов А.А.

« ____ » _____ 2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

_____ Ларионов С.В.

« ____ » _____ 2013г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
(МОДУЛЬНАЯ)**

**по дисциплине «Стандартизация и контроль качества продукции
общественного питания» для специальности 260501.65 «Технология
продуктов общественного питания»**

Кафедра	Технологии продуктов питания
Курс	5
Семестр	9
Объем дисциплины:	
Всего часов	112
Из них: аудиторные	60
в т.ч. лекции	20
лабораторные занятия	40
самостоятельная работа	52
форма итогового контроля	зачет

Программу составил: О.С. Фоменко, доцент

Саратов 2013

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

Цель курса - формирование у студентов практических навыков определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, на основании установленных методик и применяемых современных технических средств.

В результате изучения дисциплины 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.

2. ИСХОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания», относятся знания и умения, полученные в процессе изучения следующих дисциплин «Аналитическая химия», «Технология продуктов общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».

3. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Входной контроль по дисциплине проводится на первой лекции в форме 15-минутной контрольной работы. Он позволяет проверить исходный уровень знаний студентов и их готовность к изучению дисциплины.

Таблица 1

**4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

№ модулей	Наименование и содержание модульных единиц	Кол-во часов на		Рейтинг, балл
		Аудит. занятия	Самост. работа	
1	2	3	4	5
Модуль 1		24	20	10
	Лекции			
1	Вводная. Цели и задачи курса	2		
2	Организация работ по стандартизации в отрасли. Органы стандартизации. Виды НТД. Порядок их разработки	2		
3	Качество продукции общественного питания: понятие; факторы, влияющие	2		
4	Органолептический контроль: достоинства и недостатки, пути уменьшения субъективности	2		
Лабораторные занятия				
1л	Изучение стандарта «Кулинарная продукция, реализуемая населению»	4	4	
2л	Разработка ТТК	4	4	
3л	Освоение методики органолептической оценки качества	4	4	

	продукции			
4л	Контроль качества полуфабрикатов	4	4	
	<i>Рубежный контроль</i>		4	10
Модуль 2		18	16	
	Лекции			
5	Организация контроля на предприятии. Порядок проведения бракеража	2		
6-7	Организация лабораторного контроля. Показатели качества, методы их определения	4		
Лабораторные занятия				
5л	Контроль качества холодных блюд	4	4	
6л	Контроль качества супов	4	4	
7л	Расчет полноты вложения сырья	4	4	
	<i>Рубежный контроль</i>		4	10
Модуль 3		18	16	
8	Методика контроля качества полуфабрикатов	2		
9	Контроль качества готовой продукции	2		
10	Контроль безвредности продукции	2		
Лабораторные занятия				
8л	Контроль качества вторых блюд	4	4	

9л	Контроль качества сладких блюд и напитков	4	4	
10л	Контроль качества изделий из теста	4	4	
	<i>Рубежный контроль</i>		4	10
	<i>Творческий рейтинг</i>			9
	<i>Выходной контроль-зачет</i>			21
Итого		60	52	60

5. КРАТКАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Обучение по дисциплине «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» проводится в форме лекций и лабораторных занятий, а также в виде самостоятельной работы студентов в течение 9 семестра.

Текущий контроль осуществляется на лабораторных занятиях в форме индивидуального устного опроса. Лабораторные работы – 4-х часовые. На лабораторных занятиях студенты в химической лаборатории овладевают методами контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции. В конце каждого модуля проводится рубежный контроль знаний.

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Рабочим учебным планом института на изучение дисциплины отведено 112 ч, из них 52 ч – на самостоятельную работу студента. Эти часы распределяются следующим образом: на подготовку к лабораторным занятиям - 40, к рубежным контролям – 8 часов, к выходному контролю – 4 часа.

7. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

При изучении дисциплины используется рейтинговая система оценка знаний и практических навыков студента. Максимальное количество баллов, которое может получить студент всем видам контроля приведено в таблице 1. Итоговый рейтинг за семестр R_{cm} подсчитывается путем перевода учебных баллов в зачетные.

Итоговый рейтинг проставляется в зачетную книжку студента и в зачетно- экзаменационную ведомость.

Критериями оценки служат глубина усвоения студентом учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объем полученных знаний. Критерии оценки приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии оценки знаний

Критерии	Уровни		
	Описательное изложение	Упрощенное объяснение	Объяснение на осно-ве знания общих закономерностей,
Глубина усвоения учебного материала	Для решения элементарных задач	Для выбора оптимального решения	Для самостоятельного формулирования задачи и ее оптимального решения
Объем усвоенного материала (в % от программы)	60 – 72	73 – 85	86 – 100
В баллах	36 – 43	44 - 51	52 - 60

Если все критерии соответствуют третьему уровню, то студенту выставляется максимальный рейтинг, если первому – минимальный.

8. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВЫХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Таблица 3 В качестве выходного контроля предусмотрен зачет. Студенты, не пропустившие ни одной лекции, выполнившие все лабораторные работы с оценкой не ниже «удовлетворительно», сдавшие все модули и набравшие не менее 85% максимально возможного количества баллов (39-45 баллов) получают зачет автоматически. Студенты, набравшие 60-85% от максимального количества баллов (27-38,2), сдают зачет. Студенты, набравшие менее 27 баллов к зачету не допускаются. Студенты, пропустившие лабораторное занятие, отрабатывают его в назначенное кафедрой время.

Студенты, набравшие по текущим и рубежным контролям 37-42 баллов, могут по решению кафедры получить автоматически «отлично» за экзамен. В таблице 3 показана система расчета итогового рейтинга по результатам экзамена с учетом набранных баллов по входному, текущим и рубежным контролям

Таблица 3 - Система расчета итогового рейтинга

Набранные в семестре баллы	Результат экзамена		Итоговый рейтинг
	Оценка	Рейтинг	
39 – 45	5	13 – 15	52 – 60
	4	11 – 12,8	44 – 51
	3	9 – 10,8	36 – 43
33 – 38,2	5	13 – 15	46 – 53,2
	4	11 – 12,8	44 – 51
	3	9 – 10,8	42 - 49
27 – 32,2	5	13 – 15	40 – 47,2
	4	11 – 12,8	38 – 45
	3	9 – 10,8	36 - 43

8. ЛИТЕРАТУРА

а) Нормативные документы

ГОСТ Р 50762-2007 от 01.01.2009 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

ГОСТ Р 50747-2007 «Общественное питание. Термины и определения»;

ГОСТ Р 50764-2007 «Услуги общественного питания. Общие требования».

СП 2. 3. 6. 1079-06. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

СанПиН 2. 3. 2. 1324-07. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

б) 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.

2. Вытовтов А.А., Грузинов Е.В., Шленская Т.В. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с.

3. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. - М.: «Дашков К^о», 2007. – 328 с.

в) дополнительная литература

1. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.

2. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.
3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002. 556 с.
4. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и колорийности российских продуктов питания: справочник.–М.: ДеЛи принт,2008. – 276 с.
5. 3. Г.Н.Ловачева и др. Стандартизация и контроль качества продукции в общественном питании. М.: Экономика, 1986. - 96 с.
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. Постановление Госстандарта РФ №21 от 28.04.1999г. «О правилах проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»

з) Периодическая литература

1. Журнал «Питание и общество» 2000-2012 гг.
2. Журнал «Вы и Ваш ресторан», №№ 1-10, 2000- 2012 гг.
3. Журнал «Ресторанный бизнес», 2004-2012 гг.
4. Журнал «Гостеприимство» 2004-2012 гг.
5. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Экономика, 2005.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2006, -720 с.
7. Справочник руководителя предприятий общественного питания. М.: Учеб. пособие Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005.
8. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006.

д) программное обеспечение

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы;
2. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

е) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Портал индустрии гостеприимства и питания;
2. Портал гостинично-ресторанного бизнеса;
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
4. Интернет-сайт «Миллион Меню»;
5. Интернет-сайт «1001 рецепт»;
6. Интернет-сайт «Cooking-book»;
7. Интернет-сайт «Kuking.net»;
8. Интернет-сайт «Кулинар»;
9. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;
10. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;
11. Интернет-сайт «Kulina»;
12. Интернет-сайт «Фуршет.ru»;
13. Поисковая система «Google»;
14. Поисковая система «Rumblar»;
15. Поисковая система «Gogo»;
16. Поисковая система «Яндекс»;
17. Поисковая система «Aport»;
18. Поисковая система «Yahoo»;
19. Поисковая система «Bing»;
20. Поисковая система «Mail.ru».

Перечень оборудования, программных продуктов, фильмов

9. Аналитические лабораторные весы.
10. Сушильный шкаф.
11. Аппарат для встряхивания.
12. Водяная баня.
13. Микроскопы.
14. Рефрактометр.

График учебного процесса

Вид занятий	Всего часов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
лекции	20	4	2	2	2	2	2	2	2	2						
Лаборатор. занятия	40					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Всего	60	4	2	2	2	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	
								М1			М2				М3	

Вопросы к первому модулю

1. Что регламентирует Закон РФ «О стандартизации»
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 ко второму модулю

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 к третьему модулю

1. Как определить качество чая
2. Контроль качества изделий из теста.
3. Контроль правильности проведения технологического процесса
4. Как проводится оформление результатов анализов
5. Проверка правильности вложения сырья.
6. Как определить химический состав и энергетическую ценность пищи
7. Сертификация. Цели ее проведения.
8. Правовые и нормативные основы сертификации импортной продукции
9. Сертификация пищевых товаров. Сертификация услуг общественного питания
10. Санитарные требования к обработке продуктов и реализации готовых изделий
11. Зарубежная сертификация.

Приложение 3

Вопросы к выходному контролю

Программа выходного контроля охватывает вопросы 1-3 модулей.