

Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания
наименование ОПОП
Б1.О.24
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины
(модуля)

Контроль производства и сертификация в общественном
питании

Разработчик (и):

Бензик И. Н.
ФИО

должность

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 12 от 27.04.2021 г.

Заведующий кафедрой

ТЩ

подпись ФИО

В. А. Гроховский

Мурманск
2021

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 5 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ИД1 _{опк5} Демонстрирует знание нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания ИД2 _{опк5} Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	Знать: виды, формы и методы контроля; основные показатели качества продукции ОП; нормативные и технические документы, регламентирующие качества продукции и услуг ОП. Уметь: выявлять критические точки риска в процессе производства; принимать предупреждающие и корректирующие меры; проводить исследования, давать заключение о соответствии продукции требованиям нормативной документации. Владеть: навыками разработки системы ХАССП.

2. Содержание дисциплины (модуля)

Введение. Задачи и содержание дисциплины, ее место и роль в подготовке бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Тема 1. Качество продукции общественного питания. Показатели качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество продукции и услуг. Современные задачи обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Качество услуг общественного питания. Классификация и основные требования к услугам общественного питания. Виды дефектов и брак продукции. Методы оценки уровня качества.

Тема 2. Стандартизация в общественном питании. Характеристика нормативная и технологическая документация в общественном питании. Современные задачи технического регулирования в индустрии питания

Тема 3. Методы и виды контроля качества продукции ОП. Цели и задачи контроля. Методы, виды и формы контроля. Современные системы управления качеством.

Тема 4. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. Нормативное обеспечение, объекты контроля, организационная структура, порядок разработки программы производственного контроля. Организация входного, операционного контроля

Тема 5. Приемочный контроль продукции ОП. Контроль качества полуфабрикатов, холодных и горячих закусок, супов и горячих блюд, сладких блюд, напитков, изделий из теста. Контроль качества продукции, реализуемой вне предприятия

Тема 6. Сертификация услуг общественного питания. Вид и схемы сертификации, контролируемые параметры. Сертификации системы качества

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;

- методические указания к выполнению лабораторных/контрольных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Николаенко, О.А. Контроль качества продукции в общественного питания.: учебное пособие / О.А. Николаенко; Мурманск: МГТУ, 2014.- 158с.
2. Николаенко О.А. Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. пособие / О.А. Николаенко. – МГТУ, 2009 – 202 с.

Дополнительная литература:

1. Головин, А. Н. Контроль производства и качества продуктов из гидробионтов : учеб. для сред. спец. учеб. заведений / А. Н. Головин. - Москва : Колос, 1997. - 256 с.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Электронный каталог библиотеки МГТУ с возможностью ознакомиться с печатным вариантом издания в читальных залах библиотеки – <http://lib.mstu.edu.ru/MegaPro/Web/>
2. Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»_- URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. *Операционная система Microsoft Windows Vista*
2. *Офисный пакет Microsoft Office 2007*
3. *Программное обеспечение «Антиплагиат»*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной

программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс/Сессия			Всего часов
	7				5/1			
Лекции	26			26	6			6
Практические занятия								
Лабораторные работы	32			32	8			8
Самостоятельная работа	122			122	162			162
Подготовка к промежуточной аттестации					4			4
Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки	180			180	180			180
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля								
Зачет/зачет с оценкой	-/+			-/+	-/+			-/+
Количество контрольных работ					1			1

Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных работ
Очная форма	
1.	Разработка системы ХАССП
2.	Контроль качества супов
3.	Контроль качества вторых блюд
4.	Контроль качества напитков
5.	Контроль качества мучных изделий
Заочная форма	
1.	Контроль качества супов
2.	Контроль качества вторых блюд