

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 № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой

ТШ

  
\_\_\_\_\_  
подпись ФИО

В. А. Гроховский

Мурманск  
2022

## 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 <sub>опк5</sub> Демонстрирует знание нормативных документов и методов исследования в области организации контроля производства продуктов питания ИД2 <sub>опк5</sub> Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания	<b>Знать:</b> виды, формы и методы контроля; основные показатели качества продукции ОП; нормативные и технические документы, регламентирующие качества продукции и услуг ОП. <b>Уметь:</b> выявлять критические точки риска в процессе производства; принимать предупреждающие и корректирующие меры; проводить исследования, давать заключение о соответствии продукции требованиям нормативной документации. <b>Владеть:</b> 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
<b>Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки</b>	<b>180</b>			<b>180</b>	<b>180</b>			<b>180</b>
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
<b>Очная форма</b>	
1.	Разработка системы ХАССП
2.	Контроль качества супов
3.	Контроль качества вторых блюд
4.	Контроль качества напитков
5.	Контроль качества мучных изделий
<b>Заочная форма</b>	
1.	Контроль качества супов
2.	Контроль качества вторых блюд