

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.09.2023 11:32:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной
программе по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) программы Технология
и организация ресторанного бизнеса

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.23 Лабораторный контроль продукции общественного питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания
(ученая степень, ученое звание, должность)

Л.В. Любимова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол №1 от 30.08.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	6
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	16
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	16
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	16
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	17
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	17
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	18
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	18
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	19
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Лабораторный контроль продукции общественного питания» является дать основы знаний в области управления и оценки показателей качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Лабораторный контроль продукции общественного питания»:

- изучение методов входного и технологического лабораторного контроля качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- изучение требований к организации лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых пищевой продукции на предприятиях общественного питания;

- формирование навыков подготовки к осуществлению лабораторного контроля качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- формирование навыков подготовки к осуществлению лабораторного контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- овладение методами лабораторного контроля в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Лабораторный контроль продукции общественного питания», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	144	
Промежуточная аттестация: форма	экзамен	экзамен
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	54	22
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	50	18
• лекции	18	8
• практические занятия	-	-
• лабораторные занятия	32	10
в том числе практическая подготовка		
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-

3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
Самостоятельная работа (СР), всего:	90	122
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	32	5
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	58	117
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	58	117

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

<p>Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)</p>	<p>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)</p>	<p>Результаты обучения (знания, умения)</p>
<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-2.1. 3-5. Знает методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>ПК-2.1. У-5. Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы					Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катэж, Катт						Всего
Семестр 7												
Раздел I. Введение в лабораторный анализ												
1.	Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	2	-	4	-	8/-	14	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5.	О.	Т.	Д.
2.	Тема 2. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса. Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиологопсихологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. Физикохимические методы контроля качества продукции общественного питания.	2	-	4	-	8/-	14	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5.	О.	К.	Д.

3.	<p>Тема 3. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.</p>	2	-	4	-	8/-	14	ПК-2.1	ПК-2.1.У-5.	О.	К.	Р
Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания												
4.	<p>Тема 4. Лабораторный контроль полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных.</p> <p>Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции. Производственный контроль за реализацией пищевой продукции. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Контроль состояния производственной и окружающей среды. Контроль личной гигиены и обучение персонала.</p>	4	-	4	-	8/-	16	ПК-2.1	ПК-2.1.3-5.	О.	К.	Р
5.	<p>Тема 5. Лабораторный контроль готовых блюд. Методы исследования первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста.</p> <p>Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции. Производственный контроль за реализацией пищевой продукции. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Контроль состояния производственной и окружающей среды. Контроль личной гигиены и обучение персонала</p>	4	-	8	-	10/-	22	ПК-2.1	ПК-2.1.3-5.	О.	Т.	Р.

6.	Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	2	-	4	-	8/-	14	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5. ПК-2.1. У-5.	О.	К.	Р.
7.	Тема 7. Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса. Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	2	-	4	-	8/-	14	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5. ПК-2.1. У-5.	О.	К.	Р.
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32	-	-	-	-	-
	Итого	18	-	32	-	90/4	144	х	х	х	х	х

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы					Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт						Всего
Курс 5												
Раздел I. Введение в лабораторный анализ												
1.	Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	1	-	1	-	16/-	18	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5.	О.	Т.	Д.
2.	Тема 2. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса. Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиологопсихологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. Физикохимические методы контроля качества продукции общественного питания.	1	-	1	-	16/-	18	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5.	О.	Т.	Д.

3.	<p>Тема 3. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.</p>	1	-	2	-	17/-	19	ПК-2.1	ПК-2.1. У-5.	О.	К.	Р
Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания												
4.	<p>Тема 4. Лабораторный контроль полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных.</p> <p>Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции. Производственный контроль за реализацией пищевой продукции. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Контроль состояния производственной и окружающей среды. Контроль личной гигиены и обучение персонала.</p>	1	-	2	-	17/-	19	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5.	О.	К.	Р

5.	Тема 5. Лабораторный контроль готовых блюд. Методы исследования первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции. Производственный контроль за реализацией пищевой продукции. Контроль за санитарнотехническим состоянием помещений и оборудования. Производственный контроль за выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. Контроль состояния производственной и окружающей среды. Контроль личной гигиены и обучение персонала	2	-	2	-	17/-	20	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5.	О.	К/р	Р.
6.	Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	1	-	1	-	17/-	18	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5. ПК-2.1. У-5.	О.	К.	Р.
7.	Тема 7. Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса. Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	1	-	1	-	17/-	18	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-5. ПК-2.1. У-5.	О.	К/р	Р.
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРЭк)</i>	-	-	-	-	5/-	5	-	-	-	-	-
	Итого	8	-	10	-	122/4	144	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Опрос (О.)

Формы текущего контроля: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга: (выбрать строго из представленного ниже перечня оценочных средств):

Реферат/доклад (Р., Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Авроров, В. А. Основы проведения научных исследований: модели, методы анализа и обработки результатов экспериментов в пищевых производствах: учебное пособие / В. А. Авроров, Е. А. Жистин, Н. В. Моряхина. - Москва; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 436 с. - ISBN 978-5-9729-1035-9. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=417160>

2. Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422765>

3. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск :НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>

Дополнительная литература:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=378407>
2. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 172 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1900518. - ISBN 978-5-16-017965-0. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=422129>
3. Лакиза, Н. В. Анализ пищевых продуктов: Учебное пособие / Лакиза Н.В., Неудачина Л.К., - 2-е изд., стер. - Москва: Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017. - 187 с. ISBN 978-5-9765-3149-9. - Текст: электронный. - URL Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=303927>
4. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 269 с. - Режим доступа: - <https://znanium.com/read?id=352078>
5. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 144 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=348702>
6. Николаева М.А., Резго Г.Я. Хранение продовольственных товаров: Учеб. пособие. М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2019. – 304 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=355706>

Нормативные правовые документы:

1.Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. (ред. от 18.07.2019) <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=8941->

[6.&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE&req=doc&base=LAW&n=329331&REFDOC=8941&REFBASE=LAW#8oo9jt5yy1](http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=329331&REFDOC=8941&REFBASE=LAW#8oo9jt5yy1)

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. (ред. от 28.11.2018)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=442842387040073753043124505&cacheid=60C1A44BC80D456585844F54D3A0BBAE&mode=splus&base=LAW&n=325307&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#qw2yw7443o>

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-ФЗ с изм. и доп. (ред. от 01.03.2020)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=156846413108142105546313514&cacheid=789E565953A04641F075666D07DAC7AC&mode=splus&base=LAW&n=346776&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#2c7hfssf2wz>

4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. (ред. от 26.07.2019)

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&ts=6042176807863334692327975&cacheid=F003F33C0FC78A8503F4DDC2A382067D&mode=splus&base=LAW&n=330127&rnd=CE4F89BAB6733B7330A859C3B89439EE#1rwtlevca5v>

5. ГОСТ 16504 – 81 Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения (с изменениями). <http://docs.cntd.ru/document/gost-16504-81>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

5.ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. <http://docs.cntd.ru/document/1200094462>

6.ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. <http://docs.cntd.ru/document/1200102026>

7.ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания. <http://docs.cntd.ru/document/1200114729>

8.ГОСТ Р 54607.4-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ (Переиздание). <http://docs.cntd.ru/document/1200127216>

9.ГОСТ Р 54607.5-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира. <http://docs.cntd.ru/document/1200127217>

10. ГОСТ Р 54607.6-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара. <http://docs.cntd.ru/document/1200127479>

11. ГОСТ Р 54607.7-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 7. Определение белка методом Кьельдаля (Переиздание). <http://docs.cntd.ru/document/1200138890>

12. ГОСТ Р 54607.8-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 8. Ускоренные методы контроля. <http://docs.cntd.ru/document/1200138891>

13. ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания (Переиздание). <http://docs.cntd.ru/document/1200138892>

14. ГОСТ Р 54607.10-2017 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 10. Определение массовой доли общей золы (Переиздание). <http://docs.cntd.ru/document/1200144738>

15. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. <http://docs.cntd.ru/document/901806306>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <https://www.garant.ru/products/ipo/> - Справочно-правовая система Гарант.
3. http://web.ion.ru/GM_1/GM.aspx - Единая компьютерная база данных по наноматериалам и нанотехнологиям, используемым в Российской Федерации (Реестр).

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
4. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
5. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. Росстат – федеральная служба государственной статистики - <http://www.gks.ru>.
2. Информационно-аналитическая система. База данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации» - http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
5. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
6. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав

потребителей образовательных услуг» www.ozppou.ru

7. Центр независимой потребительской экспертизы www.cnpe.spb.ru
8. Международная конфедерация обществ потребителей www.konfop.ru
9. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
10. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/importExport/tsouz/docs/kodeksAlimFish.pdf>
11. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
12. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
13. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Windows 10 PRO
2. Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,
4. Программное обеспечение утилиты PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина *«Лабораторный контроль продукции общественного питания»* обеспечена:
для проведения занятий лекционного типа:

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия, лабораторные занятия):

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, принтер, учебно-наглядные пособия;

➤ лабораторией *«Лаборатория органолептических и физико-химических исследований пищевого сырья и продовольственных товаров»*, оснащенной всем необходимым специализированным оборудованием (средства измерения, испытательное и вспомогательное оборудование), учебно-методическими, стационарными информационно-демонстрационными стендами и переносными наглядными пособиями, раздаточным материалом, переносным ноутбуком с установленным ПО, подключением к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:

➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению контрольной работы.
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины *«Лабораторный контроль продукции общественного питания»* в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (<i>экзамен</i>)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к экзамену:

1. Характеристика обязательных требований к продукции общественного питания.
2. Классификация услуг предприятий общественного питания.
3. Требования к услугам общественного питания, согласно действующим нормативным документам.
4. Требования к предприятиям общественного питания с учетом типа предприятия, согласно действующим нормативным документам.
5. Управление качеством на стадии планирования продукции общественного питания.
6. Управление качеством на стадии производства продукции общественного питания.
7. Управление качеством на стадии реализации продукции общественного питания.
8. Измерение как процесс и требования к качеству измерения продукции.
9. Технологические (кулинарные) требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения.
10. Требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения: органолептические свойства, сохраняемость.
11. Требования к качеству продукции общественного питания производственного назначения: безопасность, экологичность, экономичность.
12. Функциональные требования к качеству продукции общественного питания потребительского назначения: энергетическая, биологическая и физиологическая ценность.
13. Органолептические требования к качеству продукции общественного питания потребительского назначения: внешний вид, вкус, запах, консистенция.
14. Требования к безопасности, сохраняемости продукции общественного питания потребительского назначения.
15. Эстетические свойства продукции общественного питания потребительского назначения (оформление блюд, внешний вид).
16. Органолептические показатели качества продукции общественного питания.
17. Физико-химические показатели качества продукции общественного питания.
18. Микробиологические показатели качества продукции общественного питания.
19. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы их устанавливающие.
20. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
21. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации в сфере общественного питания.
22. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций.
23. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических карт, сборников рецептур.
24. Классификация методов контроля, признаки классификации.
25. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности,
26. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.

27. Методы определения сенсорных способностей контролёров.
28. Условия проведения органолептического контроля качества продукции общественного питания.
29. Требования к обеспечению качества результатов органолептического анализа продукции общественного питания
30. Измерительные методы контроля качества: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.
31. Экспресс – методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.
32. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания.
33. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля качества.
34. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединенная (средняя).
35. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
36. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности.
37. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
38. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.
39. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории.
40. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний.
41. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
42. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.
43. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
44. Органолептическая оценка первых блюд.
45. Органолептическая оценка вторых блюд, гарниров, соусов.
46. Органолептическая оценка холодных и сладких блюд.
47. Контроль правильности проведения технологического процесса при производстве продукции на предприятиях общественного питания.
48. Виды контроля качества. Государственный контроль и надзор, производственный контроль; ведомственный и вневедомственный контроль.
49. Разновидности, способы фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и методы ее обнаружения.
50. Правовые и нормативные документы в общественном питании, на основании которых выполняется лабораторный контроль качества.
51. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров. Современные технические средства.
52. Определение активной, титруемой кислотности; щелочности в продукции различных видов в сравнительном аспекте.
53. Методы определения белков, жира, общей (активной и титруемой) кислотности, поваренной соли, сахаров, в т.ч. крахмала, сухих веществ и влажности.
54. Расчет энергетической ценности продукции. Автоматизация и компьютеризация расчета.

55. Оценка полноценности рационов для различных контингентов потребителей в соответствии с современными теориями питания.
56. Органолептический анализ и бракераж продукции общественного питания. Оформление документов (акты отбора лабораторных проб, бракеражный журнал, протоколы испытаний продукции и т.п.).
57. Контроль качества продукции, изготавливаемый по индивидуальному заказу.
58. Стандартизация напитков и их контроль качества.
59. Стандартизация кондитерских изделий и их исследования.
60. SWOT-анализ систем управления качеством продукции в общественном питании.
61. Представьте методику математико-статистической обработки данных (в области нормирования). Напишите формулы для определения среднего, стандартного отклонения, коэффициента вариации для представленного ряда данных (по указанию преподавателя).
62. Приемка и входной контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
63. Представление о свойствах кулинарной продукции как иерархической совокупности свойств и их квалиметрическая оценка (на конкретных примерах).
64. Анализ путей развития методологии контроля качества в сфере производства продуктов питания в РФ.
65. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
66. Причины возникновения, последствия и предупреждение фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
67. Стандарты, устанавливающие термины и определения в общественном питании.
68. Порядок определения соблюдения нормативов вложения сырья при изготовлении различных полуфабрикатов и блюд.
69. Роль менеджмента и руководителя предприятия в обеспечении надлежащего технического уровня продукции (в системе управления качеством по ГОСТ Р ИСО 9001, концепции GMP, GLP и т.п.).
70. Внедрение принципов Gool Lab Practise в работу лаборатории теххимического контроля продукции индустрии питания.
71. Новые концепции в области обеспечения качества сырья и готовой продукции в производстве.
72. Операционный контроль продукции.

Типовые практические задания к зачету

1. В ресторан поступила партия фасованного печенья Юбилейное в количестве 420 кг в коробках по 14 кг в каждой. Масса пачки-140 г. Для оценки качества была отобрана объединенная проба в количестве двух пачек, в которых обнаружено: по две штуки в каждой пачке с односторонним надрывом; по одной штуке надломанного печенья; по одной штуке с нечетким рисунком; по две штуки с вкраплениями крошек. Дайте заключение о качестве по полученным результатам. Правильно ли отобрана объединенная проба? Ответ аргументируйте.
2. В ресторан поступила партия консервов Сайра бланшированная в масле в/с в количестве 30 коробок по 30 банок в каждой. Масса нетто банки-250г. При приемке был отобран средний образец в количестве трех банок для определения физико-химических и органолептических показателей качества. При определении качества установлены следующие значения показателей качества: вкус и запах приятные, свойственные сайре; консистенция сочная, кости легко разжевываются; кожный покров имеет незначительные нарушения в местах соприкосновения кусков; масло светло-желтое, прозрачное; в каждой банке масса масла - по 27,5г, рыбы - по 195,7, отстоя в масле - по 26,8г. Дайте заключение о качестве. Правильно ли отобрал товаровед средний образец?

- Можно ли считать результаты оценки качества верными?
3. В ресторан поступила в ящиках партия зеленого байхового листового чая, фасованного в полужесткие коробки по 100г (масса партии-200кг по 10кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел аромат нежный; приятный, с терпкостью вкус; настой прозрачный, светло-желтый; цвет разваренного листа недостаточно однородный, с желтоватым оттенком; чайники неровные, недостаточно скрученные; содержание мелочи-75 г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Ответ аргументируйте.

Типовые тестовые задания:

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением – это ...

* Качество продукции

Параметр продукции

Свойство продукции

Показатель качества продукции

2. К объективным методам определения показателей качества относят ...

*Измерительные методы

Экспертные методы

Органолептические методы

Социологические методы

* Расчетный метод

*Регистрационный метод

3. Верификация – это ...

*Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что установленные требования были выполнены

Подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены

Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов

4. Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов осуществляет

*Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Росстат

Госстандарт

5. Пробы скоропортящихся продуктов транспортируют при 5°C не более:

2 ч

*6 ч

10 ч

12 ч

Примеры вопросов для опроса:

1. Охарактеризуйте измерительные методы контроля качества продукции общественного питания.

2. Охарактеризуйте методы определения сухих веществ в первых (вторых) блюдах.
3. Охарактеризуйте методы определения соли в кулинарных изделиях
4. Охарактеризуйте методы определения щелочи в мучных кондитерских изделиях.
5. Охарактеризуйте органолептические методы контроля качества фритюрных жиров.

Примеры типовых комплексных ситуационных заданий (кейс-стади):

Комплексное ситуационное задание (кейс) №1

В столовую санатория для выпечки батончиков была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батончиков потрескалась.

Задание:

1. Определить соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки? Назовите ответственное лицо.

Комплексное ситуационное задание (кейс) №2

Из заготовочного цеха в ресторан поступила партия замороженного мяса говядины, имеющего следующие органолептические показатели: поверхность мяса и жира красного цвета; поверхность разруба темно-красного цвета. При прикосновении теплого ножа цвет не изменяется. Консистенция твердая, при постукивании твердым предметом мясо издает ясный звук. Цвет жира и мяса с розовым оттенком. Запах отсутствует. Бульон мутный, с запахом лежалого мяса.

Задание:

1. Опишите действия шеф-повара в данной ситуации.
2. Дайте заключение о качестве замороженного мяса в соответствии с требованиями нормативных документов.

Примеры типовых заданий для контрольной работы:

Вариант 1

1. Управление качеством на этапах планирования и проектирования предприятий общественного питания.
2. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.
3. Покажите на примере конкретного предприятия общественного питания как происходит управление качеством на отдельных стадиях технологического процесса и обслуживания потребителей («петля качества»).

Тематика рефератов:

1. Органолептический анализ, как базовый инструмент контроля качества при производстве продукции общественного питания.
2. Система капиллярного электрофореза, преимуществ и недостатки.
3. Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ), как наиболее перспективный аналитический вариант классической колоночной хроматографии.

4. Инфракрасная спектроскопия, как наиболее современный метод анализа качества пищевых продуктов, зерна и кормов.

5. Люминесцентный анализ, как метод исследования фальсификации. Его достоинства и недостатки.

Тематика докладов:

1. Анализ путей развития лабораторного контроля качества в Российской Федерации и за рубежом.

2. Методология форсайт-исследований на базе международных и российских патентных баз как основа повышения конкурентности российских продуктов питания.

3. Научные принципы создания новых методов лабораторного контроля качества сырья и продукции.

4. Проблемы совершенствования и разработок методик контроля качества / исследований в индустрии общ. питания.

5. Стандартизация как основа для создания функциональных продуктов питания на основе включения в рецептуру пищевых волокон.

Типовая структура экзаменационного билета

Таблица 6

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Органолептический анализ и бракераж продукции общественного питания. Оформление документов (акты отбора лабораторных проб, бракеражный журнал, протоколы испытаний продукции и т.п.).	10
Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технико-технологических карт, сборников рецептов.	10
В ресторане быстрого питания производится и реализуется картофель-фри. Жарка картофеля производится на неспециализированном оборудовании (электросковородах с непосредственным обогревом). При контроле качества подсолнечного масла, используемого для жарки картофеля через 14 часов после начала его использования показала, что цвет масла светло-коричневый, вкус горький с ярко-выраженным посторонним привкусом, имеет выраженный запах продуктов распада жиров. Возможно ли дальнейшее использование подсолнечного масла. Назовите нарушения порядка использования фритюрного жира.	20

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 7

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет верно и в полном объеме: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Продвинутый
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях	Знает с незначительными замечаниями: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	Повышенный

		пищевых продуктов	разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет с незначительными замечаниями: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая	Базовый

				микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Не знает на базовом уровне: методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	Компетенции не сформированы

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.23 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного бизнеса»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Краснодар – 2021 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Лабораторный контроль продукции общественного питания»: дать основы знаний в области управления и оценки показателей качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задачами дисциплины «Лабораторный контроль продукции общественного питания» являются:

- изучение методов входного и технологического лабораторного контроля качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- изучение требований к организации лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых пищевой продукции на предприятиях общественного питания;
- формирование навыков подготовки к осуществлению лабораторного контроля качества и безопасности полуфабрикатов, готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- формирование навыков подготовки к осуществлению лабораторного контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- овладение методами лабораторного контроля в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
Раздел I. Введение в лабораторный анализ	
1.	Тема 1. Организация лабораторного контроля полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания
2.	Тема 2. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания
3.	Тема 3. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа
Раздел II. Методология проведения лабораторных испытаний продукции общественного питания	
4.	Тема 4. Лабораторный контроль полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных
5.	Тема 5. Лабораторный контроль готовых блюд. Методы исследования первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста
6.	Тема 6. Лабораторный контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции
7.	Тема 7. Лабораторный контроль правильности проведения технологического процесса
Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е / 144 часов.	

Форма контроля – экзамен

Составитель:

Ст. преподаватель кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Л.В. Любимова