

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Оренбургский государственный университет»**

Кафедра пищевой биотехнологии

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Б1.Д.В.7 Организация теххимического контроля в ресторанах»*

Уровень высшего образования

**БАКАЛАВРИАТ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2023

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.7 Организация теххимического контроля в ресторанах» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "7" 02 2023 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры



подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент кафедры пищевой биотехнологии

должность



подпись

Э.И. Манеева

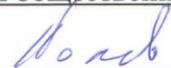
расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование



личная подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов

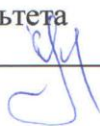


личная подпись

Н.Н. Бигалиева

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации \_\_\_\_\_

© Манеева Э.И., 2023

© ОГУ, 2023

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель (цели)** освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области контроля производства продуктов общественного питания в условиях ресторанов,

**Задачи:**

- изучение видов и этапов организации контроля в ресторанах;
- изучение видов нормативно-технической документации и их требований к сырью и готовой продукции общественного питания;
- приобретение знаний и навыков организации и осуществления технологического контроля качества продукции общественного питания;
- приобретение навыков определения показателей качества продукции общественного питания.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.5 Технохимический контроль на производстве*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.8 Исследовательская работа, Б2.П.В.П.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, ФДТ.2 Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов*

## 3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК*-2-В-1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<b>Знать:</b> - основу организации контроля качества сырья, продукции и производственных процессов в общественном питании. <b>Уметь:</b> - организовать контроль качества сырья, продукции и производственных процессов в общественном питании. <b>Владеть:</b> - навыками организации контроля качества сырья, продукции и производственных процессов в

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		общественном питании.
ПК*-4 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК*-4-В-4 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования нормативно-технической документации к качеству продукции общественного питания;</li> <li>- основу стандартных методов оценки качества сырья и продукции общественного питания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять основные показатели качества сырья, продукции и производственных процессов общественного питания.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками осуществления контроля качества сырья, продукции и производственных процессов в общественном питании.</li> </ul>

## 4 Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Контактная работа:</b>	<b>53,25</b>	<b>53,25</b>
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>126,75</b>	<b>126,75</b>
- выполнение комплексного практического задания;		
- проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;		
- подготовка к лабораторным занятиям.		
<b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)</b>	<b>экзамен</b>	

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Контроль в общественном питании	12	2	-	-	10
2	Организация контроля в ресторанах	12	2	-	-	10
3	Нормативно-техническая и отчетная документация в отрасли	12	2	-	-	10
4	Методы контроля качества	24	2	-	4	18
5	Контроль качества сырья и продуктов	30	4	-	6	20
6	Контроль производственных процессов	28	4	-	4	20
7	Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий	62	2	-	20	40
	Итого:	180	18	-	34	128
	Всего:	180	18	-	34	128

## 4.2 Содержание разделов дисциплины

**Раздел № 1. Контроль в общественном питании.** Цели и задачи дисциплины. Основные понятия в области контроля общественного питания. Значение контроля в общественном питании. Виды контроля. Факторы, формирующие качество продукции общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

**Раздел № 2. Организация контроля в ресторанах.** Организация внешнего и внутреннего контроля на предприятиях общественного питания. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. Испытательная лаборатория для предприятий общественного питания.

**Раздел № 3. Нормативно-техническая и отчетная документация в отрасли.** Нормативно-технические документы в общественном питании. Учетно-отчетная документация в общественном питании. Сертификация в общественном питании. Программа производственного контроля. Учет и отчетность по производственному контролю.

**Раздел № 4. Методы контроля качества.** Классификация методов определения показателей качества продукции. Лабораторные методы контроля. Органолептические показатели качества и методы контроля. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

Порядок отбора проб кулинарной продукции. Оформление актов отбора проб. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний. Анализ и оформление результатов испытаний.

**Раздел № 5. Контроль качества сырья и продуктов.** Технологический контроль соответствия качества сырья и продуктов установленным нормам. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Определение свежести мяса. Овоскопирование яйца. Контроль качества мясных и колбасных изделий. Контроль качества рыбы. Контроль качества морепродуктов. Контроль качества плодоовощного сырья. Контроль качества питьевой воды.

**Раздел № 6. Контроль производственных процессов.** Требования к производству кулинарной продукции. Контроль качества фритюрного жира. Определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Контроль качества полуфабрикатов. Дефекты полуфабрикатов. Требования к раздаче блюд. Контроль за соблюдением сотрудниками правил личной гигиены. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима в производственных цехах.

**Раздел № 7. Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий.** Бракераж кулинарной продукции. Условия и сроки хранения блюд. Контроль качества первых блюд. Контроль качества вторых блюд. Контроль качества холодных блюд и закусок. Контроль правильности вложения сырья. Контроль качества сладких блюд. Контроль качества напитков. Контроль качества мучных кулинарных изделий. Дефекты готовой продукции.

### 4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	4	Отбор проб кулинарной продукции	4
2	5	Методы определения свежести сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и изделий	6
3	6	Контроль качества фритюрных жиров	4
4	7	Бракераж кулинарной продукции	4
5	7	Определение полноты вложения сырья в блюдо	4
6	7	Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов	6
7	7	Контроль качества напитков	6
		Итого:	34

## 5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Основная литература

- Андреева, Т.В. Стандартизация, метрология и подготовка соответствия на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие : / Т.В. Андреева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. – 148 с. – ISBN 978-5-4377-0129-4. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573974>

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. – 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 234 с. – ISBN 978-5-6044302-1-7. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598740>

### 5.2 Дополнительная литература

- Габдукаева, Л. З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 184 с. – ISBN 978-5-7882-2527-2. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612246>

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 208 с. – ISBN 978-5-4377-0011-2.

- Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие [Электронный ресурс] / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. – Красноярск : СФУ, 2019. – 184 с. – ISBN 978-5-7638-4065-0. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157645>

- Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с. – ISBN 978-5-4377-0037-2. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446607>

- Смирнова, И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. – Москва : Логос, 2014. – 152 с. – ISBN 978-5-98704-779-8. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>

- Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. – Новосибирск : НГТУ, 2013. – 230 с. – ISBN 978-5-7782-2325-7. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955>

### 5.3 Периодические издания

- Индустрия питания : научный журнал открытого доступа / учредитель Уральский государственный экономический университет . – 2016. – Екатеринбург : Уральский государственный экономический университет, 2016-2023. – 4 вып. в год. – ISSN 2686-7982. – Текст: электронный. – Режим доступа по подписке: [https://www.elibrary.ru/title\\_about\\_new.asp?id=63984](https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=63984)

- Контроль качества продукции [Электронный ресурс] : журнал для производителей продукции и экспертов по качеству / РИА «Стандарты и качество». – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2019-2023. – ISSN 1990-7850. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699254>

### 5.4 Интернет-ресурсы

<https://stepik.org/course> - «Stepik», Каталог курсов, MOOK: «Управление качеством ресторанной продукции», прямая ссылка на курс: <https://stepik.org/101553>

<https://biblioclub.ru/> – Электронно-библиотечная система Университетская библиотека ONLINE. Ресурс содержит учебники, учебные пособия, монографии, периодические издания, справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы. Каталог систематически пополняется новой актуальной литературой.

<https://tekhnolog.com/> - сайт «Технолог» содержит нормативно-техническую, технологическую документацию, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

<http://www.pitportal.ru/> - сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства и контроля на предприятиях общественного питания.

### 5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений LibreOffice.
3. Программная система для организации видео-конференц-связи Webinar.ru.
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992-2023]. – Режим доступа к системе в сети ОГУ для установки системы: <\\fileserv1!CONSULT\cons.exe>

5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования – АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа – <http://aist.osu.ru>

### 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются учебная аудитория, оснащенная комплектами ученической мебели, необходимым лабораторным оборудованием, химической посудой и реактивами. При освоении дисциплины используется следующее лабораторное оборудование: весы

лабораторные; колбонагреватель; лабораторная перегонная установка; плита нагревательная; прибор для определения влажности; шкаф сушильный; рефрактометр.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет», и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.