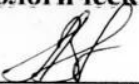
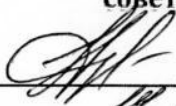


**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический  
университет»**

**РЕКОМЕНДОВАНО  
К УТВЕРЖДЕНИЮ**  
Декан, председатель совета  
технологического факультета

  
\_\_\_\_\_ **З.А. Абдулхаликов**  
\_\_\_\_\_ 2018

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе,  
председатель методического  
совета ДГТУ

  
\_\_\_\_\_ **Н.С. Суракатов**  
\_\_\_\_\_ 2018

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЬ)**

Дисциплина Б1.В.ДВ.9 Контроль качества сырья и готовой продукции на  
предприятиях питания

наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного  
питания

шифр и полное наименование направления (специальности)

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса

факультет Технологический  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) Бакалавр  
бакалавр (специалист)

Форма обучения очная, курс 4 семестр (ы) 7  
очная, заочная, др.


Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 3 ЗЕТ (108ч)


лекции 17 (час); экзамен \_\_\_\_\_;  
(семестр)

практические (семинарские) занятия 17 (час); зачет 7  
(семестр)

лабораторные занятия 34 (час); самостоятельная работа 40 (час);

курсовой проект (работа, РГР) \_\_\_\_\_ (семестр).

Зав. кафедрой ТППОПиТ  \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф.  
Подпись ФИО

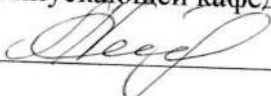
Начальник УО  \_\_\_\_\_ Магомаева Э.В.  
Подпись ФИО



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса»

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ 12.09.2018 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)

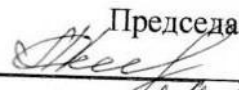
  
\_\_\_\_\_ А.Ф.Демирова

**ОДОБРЕНО**

**Методической комиссией по  
укрупненной группе направления  
19.00.00 Промышленная экология и  
биотехнологии**

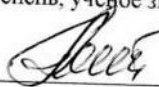
шифр и полное наименование направления

Председатель МК

  
\_\_\_\_\_ А.Ф. Демирова  
14.09 2018

**АВТОР ПРОГРАММЫ**

**Гаджиева А.М., к.х.н., доцент**  
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись

  
\_\_\_\_\_

## **1. Цели освоения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции»**

**Цель** дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### **Задачи освоения дисциплины:**

- ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП**

«Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» представляет собой дисциплину по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания.

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - Аналитической химии и физико-химических методов анализа, Метрологии, стандартизации и сертификации, Технологии продуктов общественного питания, Товароведения продовольственных товаров. Дисциплина является предшествующей для изучения (в магистратуре) следующих дисциплин: Современные методы исследований сырья и продукции питания, Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и продукции питания.

## **3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.**

Студент по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- уметь проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 («Консультант», «Гарант»);

- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

**4. Структура и содержание дисциплины Контроль качества сырья и готовой продукции**

**4.1.Содержание дисциплины.**

№ п/п	Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего* контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	<p><b>Лекция 1 Тема.</b> Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания</p> <p>1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. 2. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции. 3. Контроль правильности проведения технологического процесса.</p>	7	1	2	2	2	4	Входная контрольная работа
2	<p><b>Лекция 2 Тема:</b>Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.</p> <p>1. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов.</p>	7	3	2	2	4	4	

	2. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.							
3	<p><b>Лекция 3 Тема:</b> Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности.</p> <p>1. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.</p> <p>2. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.</p>	7	5	2	2	4	4	Контрольная работа1
4	<p><b>Лекция 4 Тема:</b> Определение белков и жиров</p> <p>1. Метод Къельдаля. Другие методы определения белков.</p> <p>2. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод. Рефрактометрический метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.</p>	7	7	2	2	4	4	
5	<p><b>Лекция 5 Тема:</b> Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов</p> <p>1. Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса.</p>	7	9	2	2	4	4	Контрольная работа2

	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы</p> <p>2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов</p>							
6	<p><b>Лекция 6 Тема:</b> Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов</p> <p>1. Овощи сырые. Овощи пассированные. Овощные биточки и запеканки. Определение содержания сернистого ангидрида.</p> <p>2. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных. Обнаружение замены сливочного масла маргарином.</p>		11	2	2	4	4	
7	<p><b>Лекция 7 Тема:</b> Контроль качества первых и вторых блюд.</p> <p>1. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья.</p> <p>2. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Контроль прожаренности изделий. Контроль качества фритюрного жира.</p>	7	13	2	2	4	4	Контрольная работа <sup>3</sup>
8	<p><b>Лекция 8 Тема:</b> Контроль качества напитков.</p> <p>1. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.</p> <p>2. Прохладительные напитки, соки, коктейли. Расчет правильности</p>	7	15	2	2	4	6	

	соблюдения рецептуры коктейлей.							
9	<b>Лекция 9 Тема:</b> Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста  1. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда  2. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.	7	17	1	1	4	6	
	Итого			17	17	34	40	Зачет

#### 4.2. Содержание практических семинарских занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1.	Лекция № 1	Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Методы оценки качества продукции.	2	1,2,3,4
2.	Лекция № 2	3. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.	2	1,2,3
3.	Лекция № 3	Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности	2	2,3
4.	Лекция № 4	Метод Кьельдаля. Другие методы определения белков. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод.	2	1,2,3
5.	Лекция № 5	Контроль качества полуфабрикатов из мяса и рыбы	2	1,2,3



6.	Лекция № 6	Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов	2	1,2,3,4
7.	Лекция № 7,8	Контроль качества первых и вторых блюд и напитков	4	1,2,3
8.	Лекция № 9	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста	1	1,3
		<b>Итого:</b>	<b>17</b>	

## 4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	<b>Лекция 1</b>	Определение содержания спирта в напитках	4	1,2
2	<b>Лекция 2</b>	Определение общей и активной кислотности	4	3,4
3	<b>Лекция 3</b>	Определение поваренной соли	4	5
4	<b>Лекция 4</b>	Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.	4	1,3
5	<b>Лекция 5</b>	Определение сахаров рефрактометрическим методом.	4	2,3
6	<b>Лекция 6</b>	Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.	2	5,6,7
7	<b>Лекция 7</b>	Обнаружение замены сливочного масла маргарином в тесте.	4	3,10
8	<b>Лекция 8</b>	Контроль качества фритюрного жира.	4	4,5,6
9	<b>Лекция 9</b>	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста	4	7,8
	<b>Итого:</b>		<b>34</b>	

### 4.3 Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1	Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса	4	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.	Реферат
2	Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу. Регистрация проведенных анализов. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой	4	Вытовтов А.А., Грузинов Е.В., Шленская Т.В. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с.	Реферат
3	Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.	4	Под ред. А.С.Ратушного Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке – 351 с. Т.2 – М.: Мир, 2004. Т.1 –	Дискуссия

4	<p>Определение белков и жиров. Метод Кьельдаля. Другие методы определения белков. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод. Рефрактометрический метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.</p>	4	<p>Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. - М.: «Дашков К<sup>о</sup>», 2007. – 328 с.</p>	Доклад
5	<p>Натуральные полуфабрикаты из мяса. Рубленые полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из мяса птицы. Контроль качества рыбных полуфабрикатов</p>	4	<p>Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002. 556 с.</p>	Дискуссия
6	<p>Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов. Овощи сырые. Овощи пассированные. Овощные биточки и запеканки. Определение содержания сернистого ангидрида. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных. Обнаружение замены сливочного масла маргарином.</p>	4	<p>Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб. пособие / И.А. Рогов- Новосибирск: Сиб. изд-во, 2007</p>	Реферат
7	<p>Контроль качества первых и вторых блюд. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Контроль прожаренности изделий. Контроль качества фритюрного жира.</p>	4	<p>Санитарно-гигиенические нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания. Москва 1991 г</p>	Реферат
8	<p>Контроль качества напитков. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.</p>	6	<p>Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора</p>	Дискуссия

	Прохладительные напитки, соки, коктейли. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.		Минздрава России, 1999.	
9	Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста. Салаты. Желированные и выпеченные сладкие блюда. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.	6	Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: Учебник. – Новосибирск: Сиб. унив. изд., 2002. 556 с.	Доклад
	Итого:	<b>40</b>		

## 5. Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. Обучение для бакалавров рекомендуется в течение одного семестра.

С целью повышения эффективности обучения применяются формы индивидуально-группового обучения на основе реальных или модельных ситуаций, что позволяет активизировать работу студентов на занятии. На лекционных занятиях используются наглядные учебные пособия.

На практических занятиях проводятся экспериментальные работы по методическим указаниям. В целом, применяются следующие эффективные и инновационные методы обучения: ситуационные задачи, деловые игры, групповые формы обучения, исследовательские методы обучения, поисковые методы и т.д.

Групповой метод обучения применяется на практических занятиях, при котором обучающиеся эффективно занимаются в микрогруппах при формировании и закреплении знаний.

Исследовательский метод обучения применяется на практических занятиях и обеспечивает возможность организации поисковой деятельности обучающихся по решению новых для них проблем, в процессе которой осуществляется овладение обучающимися методами научного познания и развития творческой деятельности.

Компетентностный подход внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях.

Междисциплинарный подход применяется в самостоятельной работе студентов, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи.

Проблемно-ориентированный подход применяется на лекционных занятиях, позволяющий сфокусировать внимание студентов при анализе и разрешении какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

С целью повышения эффективности обучения применяются интерактивные методы обучения: использование на практических занятиях телевизора со встроенным DVD для просмотра обучающих фильмов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах. Составляет 20% аудиторных занятий (14 час.).

## **6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, методическое обеспечение самостоятельной работы студентов**

### **Перечень вопросов к входной контрольной работе**

1. Морфология бактерий, структура клетки
2. Мицелиальные грибы, их строение.
3. Дрожжи, способы размножения, форма клеток, их размеры.
4. Дыхание микроорганизмов
5. Способы и типы питания микроорганизмов.
6. Действие лучистой энергии на микроорганизмы.
7. Влияние температуры на микроорганизмы.
8. Микрофлора воздуха
9. Микрофлора воды.
10. Микрофлора почвы.
11. Условно-патогенные микроорганизмы.
12. Микробиологические показатели воды.
13. Гнилостные процессы и их возбудители
14. Характеристика гнилостных бактерий
15. Химизм процесса дыхания
16. Биотехнология и ее значение
17. Ферменты, их физическая и химическая природа
18. Простые и сложные белки
19. Жиры, строение жиров
20. Углеводы – моносахариды и полисахариды. Их характеристика

### **Перечень вопросов для текущих контрольных работ**

#### **Контрольная работа №1**

1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
2. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции.
3. Контроль правильности проведения технологического процесса. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками

4. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
5. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
6. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к
7. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой
8. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
9. Определение сухих веществ и влажности.
10. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
11. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод.

### **Контрольная работа №2**

1. Методы определения белков
2. Метод Кьельдаля.
3. Метод Гербера.
4. Экстракционно--весовой метод.
5. Рефрактометрический метод.
6. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
7. Натуральные полуфабрикаты из мяса.
8. Рубленые полуфабрикаты из мяса.
9. Полуфабрикаты из мяса птицы
10. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
11. Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов
12. Овощи сырые. Овощи пассированные.
13. Овощные биточки и запеканки.
14. Определение содержания сернистого ангидрида.
15. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных.
16. Обнаружение замены сливочного масла маргарином

### **Контрольная работа №3**

1. Органолептическая оценка.
2. Лабораторный контроль.
3. Проверка правильности вложения сырья.
4. Органолептическая оценка вторых блюд.
5. Лабораторный контроль.
6. Проверка правильности вложения сырья.
7. Контроль прожаренности изделий.
8. Контроль качества фритюрного жира.
9. Контроль качества напитков.
10. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.

11. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
12. Прохладительные напитки, соки, коктейли.
13. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
14. Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста
15. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда

**Перечень вопросов на зачет по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции»**

1. Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания
2. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
3. Методы оценки качества продукции.
4. Планирование и управление качеством продукции.
5. Контроль правильности проведения технологического процесса.
6. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.
7. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
8. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу.
9. Регистрация проведенных анализов.
10. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.
11. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
12. Определение сухих веществ и влажности.
13. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
14. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ.
15. Рефрактометрический метод.
16. Определение белков и жиров
17. Метод Къельдаля. Другие методы определения белков.
18. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод.
19. Рефрактометрический метод.
20. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров.
21. Натуральные полуфабрикаты из мяса.
22. Рубленые полуфабрикаты из мяса.
23. Полуфабрикаты из мяса птицы
24. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
25. Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов
26. Овощи сырые. Овощи пассированные.
27. Овощные биточки и запеканки.
28. Определение содержания сернистого ангидрида.
29. Тесто. Полуфабрикаты тортов и пирожных.
30. Обнаружение замены сливочного масла маргарином
31. Контроль качества первых и вторых блюд.



32. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.
33. Проверка правильности вложения сырья.
34. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль.
35. Проверка правильности вложения сырья.
36. Контроль прожаренности изделий.
37. Контроль качества фритюрного жира.
38. Контроль качества напитков.
39. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
40. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
41. Прохладительные напитки, соки, коктейли.
42. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
43. Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста
44. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда
45. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль.

### **Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов**

1. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
2. Методы оценки качества продукции.
3. Планирование и управление качеством продукции.
4. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной минимально допустимой.
5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания.
6. Определение сухих веществ и влажности.
7. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
8. Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов
9. Определение содержания сернистого ангидрида
10. Обнаружение замены сливочного масла маргарином
11. Органолептическая оценка вторых блюд. Лабораторный контроль.
12. Проверка правильности вложения сырья.
13. Контроль прожаренности изделий.
14. Контроль качества фритюрного жира.
15. Контроль качества напитков.
16. Обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
17. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
18. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
19. Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины  
(Контроль качества сырья и готовой продукции): основная литература,  
дополнительная литература**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и  
дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В били отеке	На кафе дре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1	Лк, Пз	Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие	Андросов В.П.	СПб.:«Троицкий мост», 2007. Ч.1.	60	-
2	Лк, Пз, Лб	Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров.	Вытовтов А.А., Грузинов Е.В.,	СПб.:ГИОРД, 2007. – 170с.	-	1
3	Лк, Пз	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия. – 304 - 2007.	19	1
4	Лк, Пз, Лб	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов	Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г.	Издательство «Троицкий мост».-2014.- 192с.  <a href="https://e.lanbook.com/book/90697">https://e.lanbook.com/book/90697</a>	-	-
<b>Дополнительная</b>						
5	Лк, Лб	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	М.: КолосС, 184 с.- 2007.	10	-

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Контроль качества сырья и готовой продукции)**

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература)
- компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: *ScienceDirect\_Vser\_Guide\_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse\_Scopus\_Vser\_Guide\_RUS.pdf.*

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Тематические стенды и плакаты
2	Весы аналитические
3	Рефрактометр
4	Фотоколориметр
5	pH – метр
6	Центрифуга лабораторная
7	Химическая посуда (мерные стаканы, колбы, чашки Петри и др.)
8	Сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции
9	Телевизор
10	Набор плакатов по темам лекций
11	Видеофильмы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Рецензент от работодателя по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор комплексного предприятия «Ацтека», к.э.н. \_\_\_\_\_ Джалалова Т.Ш.

