

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства
Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____
(підпис)

Богдан ЄГОРОВ
(прізвище та ініціали)

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Гарант освітньої програми _____
(підпис)

Геннадій ДІДУХ
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____
(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

	Сторінки
1 Пояснювальна записка	4
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	5
1.3 Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2 Зміст дисципліни:	
2.1 Програма змістовних модулів	6
2.2 Перелік лабораторних робіт	6
2.3 Перелік практичних робіт	7
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи	7
3 Критерії оцінювання результатів навчання	8
4 Інформаційне забезпечення	8

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни «**Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства**» є формування у студентів комплексу знань для організації та проведення експертизи продукції ресторанного господарства; впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП).

Завдання вивчення дисципліни «**Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства**» – набуття студентами практичних і теоретичних знань та навичок з питань організації технологічного контролю та експертизи продукції ресторанного господарства, вміння використовувати методи технологічного і хімічного контролю, а також розрахункові методи для проведення контролю якості та експертизи сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: основні функції, організацію та методи технологічного контролю та експертизи продукції ресторанного господарства

вміти: використовувати одержані знання для організації роботи санітарно-технологічних харчових лабораторій, проведення експертизи та визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства, повноти вкладення продуктів у страви.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «**Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства**» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології](#) та [освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу»](#).

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Програмні результати навчання:

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – загальна та неорганічна хімія, органічна хімія, аналітична хімія, біохімія з основами фізіології харчування, харчова хімія; послідовні – переддипломна практика, підготовка дипломного проекту бакалавра.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі денної та на третьому курсі у п'ятому семестрі заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин – 90 – денна

Кількість кредитів ECTS – 5,5, годин – 165 – заочна

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	42	16	20	6
заочна	20	8	8	4
Самостійна робота, годин	Денна - 48		Заочна - 145	

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

Змістовий модуль 1. Організація експертизи та технологічного контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Експертиза сировини, готових страв та напоїв. Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП).

№ теми	Зміст теми	Кількість лекц. годин	
		денна	заочна
1.	Організація й виконання експертизи у закладах ресторанного господарства.	2	1
2.	Порядок відбору проб і підготовка їх до аналізу. Порядок проведення бракеражу сировини, напівфабрикатів, готових страв та виробів.	2	1
3.	Експертиза кулінарних напівфабрикатів	2	1
4.	Експертиза закусок, холодних та перших страв.	2	1
5.	Експертиза других та солодких страв.	2	1
6.	Експертиза борошняних, кондитерських виробів і напоїв.	2	1
7.	Контроль та виявлення фальсифікації харчових продуктів	2	1
8.	Система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства.	2	1
	Всього	16	8

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ лаб. роб.	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.1	Експертиза м'ясних напівфабрикатів	4	2
2.1	Експертиза овочевих та сирних напівфабрикатів	4	2
2.2	Експертиза якості бульйонів та перших страв	4	-
2.3	Експертиза других страв, гарнірів та соусів	4	2
4.1	Експертиза борошняних напівфабрикатів та виробів з тіста	2	-

4.2	Експертиза солодких страв та напоїв	2	2
	Всього	20	8

2.3. Перелік практичних робіт

№ практич. роб.	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.1	Бракераж сировини, напівфабрикатів та готових страв	2	2
2.1	Перевірка правильності закладання сировини в страви	2	2
2.2	Розрахунок харчової цінності страв	2	-
	Всього	6	4

2.4. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Правові аспекти організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства	4	8
2.	Вимоги Закону України «Про захист прав споживачів»	4	8
3.	Порядок проведення перевірок підприємств ресторанного господарства	4	8
4.	Механізм здійснення державного контролю якості продукції	4	8
5.	Відбір проб і підготовка їх до аналізу	2	8
6.	Організація технологічного контролю у закладах ресторанного господарства	4	8
7.	Основні принципи й вимоги система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП).	4	8
8.	Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві	4	8
9.	Методи технологічного контролю	4	8
10.	Правові аспекти організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства	4	8
11.	Організація та хід проведення дегустації	2	8
12.	Системи дегустаційних оцінок	2	8
13.	Експертиза якості бульйонів та перших страв	-	8
14.	Експертиза борошняних напівфабрикатів та виробів з тіста	-	8
15.	Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства мах.	2	8
16.	Виявлення фальсифікації харчових продуктів	2	8
17.	Контроль термічної обробки м'ясних та рибних кулінарних виробів	2	8
18.	Розрахунок харчової цінності страв	-	9
	Всього	48	145

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – іспит

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	<i>min</i>	<i>max</i>	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
		<i>min</i>		<i>max</i>	<i>min</i>		<i>max</i>	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. «Організація експертизи та технологічного контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Експертиза сировини, готових страв та напоїв. Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП)»								
Виконання лабораторних робіт	2	3	5	10	15	2	4	6
Виконання практичних робіт	2	3	3	6	9	2	4	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	3	3	6	10	10	20
Підготовка до лабораторних занять	1	2	5	5	10	2	2	4
Виконання індивідуальних завдань	10/10	15/14	1	10	15	1	10	14
Проміжна сума				34	55		30	50
Модульний контроль	26	37		26	45		30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

1. Базові (основні)

1. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017.– 204 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnV.BibRecord.160900>
2. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни "Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства" [Електронний ресурс] : для студентів, які навчаються за СВО "бакалавр" зі спец. 181 "Харчові технології" освіт. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані : 13 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1614144>
3. Методичні вказівки лабораторних занять з курсу "Стандартизація, метрологія та

сертифікація" [Електронний ресурс] : для студентів зі спец. 181 "Харчові технології", галузь знань 18 "Виробництво та технології" ступінь бакалавр, проф. спрямування "Технології харчування" ден. і заоч. форми навчання / А. Д. Салавеліс, І. М. Калугіна ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2017. — Електрон. текст. дані: 33 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnV.BibRecord.161163>

4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» для бакалаврів зі спеціалізації «Технології харчування» / І.М. Калугіна, Ю.О. Козонова, С.О. Поплавська, С.В. Кисельов – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 46 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1658263>

2. Додаткові

1. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.1993 р. №3682-ХІІ.
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 08.09.2005 р. N 2863-IV.
3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного добробуту населення» від 24 лютого 1994 р. № 4004-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 1994. – № 27.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98
5. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від №771/97-ВР, зі змінами, внесеними згідно із Законами № 2681-III (2681-14) від 13.09.2001, ВВР, 2002, №1, ст. 2; №191-IV (191-15) від 24.10.2002.
6. Наказ № 219 від 24.07.2002 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».
7. Наказ № 14 від 09.02.04 «Про затвердження Схем проведення державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду»
8. НАКАЗ № № 310 від 07.03.2012 р. «Про затвердження Порядку проведення перевірок у суб'єктів господарювання сфери торгівлі і послуг, у тому числі ресторанного господарства, якості продукції, додержання обов'язкових вимог щодо безпеки продукції, а також додержання правил торгівлі та надання послуг»
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції» від 24.01.01 № 50.
10. Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002р. №833 «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень»
11. Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», Затверджено наказом МОЗ України від 2 липня 2004 р. N 329
12. Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок. Затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.1996 р. Хе 222.

13. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В. Аналитическая химия и теххимический контроль в общественном питании. - М: Высш. шк., 1989.
14. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Сахар и сахарные кондитерские изделия. - М: ДеЛи принт, 2005.
15. Ромоданова В.О., Костенко Т.П. Лабораторний практикум з теххімічного контролю підприємств молочної промисловості. К: НУХТ, 2003.
16. Герасименко О.А., Хвалковський Т.П. Методи аналізу і контролю у виробництві цукру. - К: Вища шк., 1992.
17. Гельфанд С.Ю., Дьяконова З.В., Медведева Т.Н. Основы управления качеством продукции и теххимический контроль консервного производства. М: Агропромиздат. - 1987.
18. Дубиніна А.А., Малюк, Л.П., Селютіна Г.А., Шапорова Т.М. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення. - К.: Професіонал, 2007.
19. Посьшайко В.И., Козырева Н.А., Логачева Ю.П. Химические методы анализа. - М: Высш. шк., 1989.
20. Борисова Е.А. Техно-химический контроль в предприятиях общественного питания [Текст]. - М. Госторгиздат, 1955..
21. Основы стандартизации и контроль качества продукции общественного питания. Бутенко Л.А., Бабиченко Л.В., Здобнов А.И. [Текст]. - К: Вища шк., 1986.
22. Гельфанд С.Ю., Дьяконова З.В., Медведева Т.Н. Основы управления качеством продукции и теххимический контроль консервного производства [Текст]. - М Агропромиздат, 1987.
23. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Текст]. - СПб ГИОРД, 2003.
24. Теххимический контроль в общественном питании. Ловачева Г.Н., Бабиченко Л.В., Бехова Е.А. [Текст]. - М. Экономика, 1972.

Інтернет-ресурси, щодо питань хімічного складу харчових продуктів та інше:

- <https://ru.wikipedia.org/wiki/пищевыедобавки>
- <http://www.twirpx.com/files/food/chemistry/ft.lab/>

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування

РОЗРОБНИК (розробники): Калугіна І.М., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, доцент, кандидат технічних наук

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

Протокол від «28» жовтня 2022 р. №4

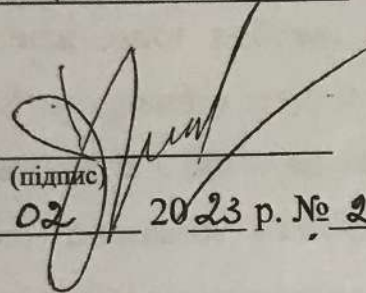
Завідувач кафедри


(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та технології»

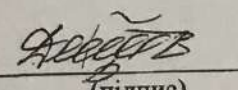
Голова ради


(підпис)

Богдан ЄГОРОВ
(прізвище та ініціали)

Протокол від «28» 02 2023 р. № 2

Гарант освітньої програми

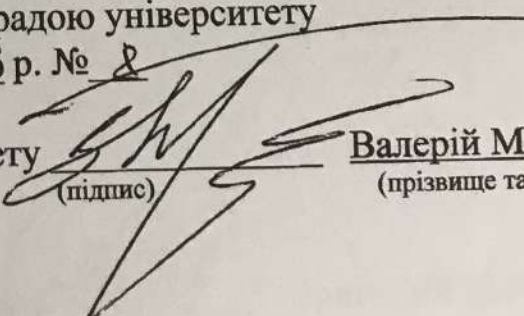

(підпис)

Геннадій ДІДУХ
(прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від «31» 03 2023 р. № 2

Секретар Методичної ради університету


(підпис)

Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(прізвище та ініціали)