

Одеська національна академія харчових технологій  
(повне найменування вищого навчального закладу)

Кафедра Технології ресторанного і оздоровчого харчування

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**  
Проректор з науково-педагогічної  
та навчальної роботи  
Ф.А. Трішин

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2017 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства  
(шифр і назва навчальної дисципліни)

**галузь знань 18 «Виробництво та технології»**

**спеціальність 181 «Харчові технології»**

**ступінь** бакалавр  
(назва освітньо-кваліфікаційного рівня)

**факультет** Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу  
(назва факультету)

**Кафедра** Технології ресторанного і оздоровчого харчування  
(назва кафедра)

2017 рік

Робоча програма з дисципліни «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» складена на основі навчальної програми дисципліни «Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ступінь бакалавр, яка затверджена науково-методичною Радою ОНАХТ протокол від „\_\_\_” \_\_\_\_\_, 2017 року, №\_\_\_

**Лист погодження:**

Голова науково-методичної ради спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології»

\_\_\_\_\_ К.Г. Іоргачова

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2017 р.

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

\_\_\_\_\_ О.В. Дишкантюк

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2017 р.

Завідувач кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

\_\_\_\_\_ Л.М. Тележенко

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2017 р.

Методист НМЦ ЗЯВО \_\_\_\_\_

Т.С. Малишко

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2017 р.

Розробник:

І.М. Калугіна

## 1. Опис навчальної дисципліни

«Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 2,0/4,0	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Обов'язкова	
	Спеціальність 181 «Харчові технології»		
Модулів – 1	Ступінь бакалавр	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 2		4	5
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин – 60/120 год.		7	9
Тижневих годин для Денної форми навчання аудиторних – 1,5 самостійної роботи студента - 1,5	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	<b>Лекції</b>	
		16 год.	16 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		- год.	- год.
		<b>Лабораторні</b>	
		16 год.	16 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		28 год.	88 год.
		<b>Індивідуальні завдання: год.</b>	
		12 год.	40 год.
		<b>Курсовий проект (робота)</b>	
- год.	- год.		
<b>Вид контролю:</b>			
іспит	іспит		

### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 0,97

для заочної форми навчання – 0,32

## 2. Заплановані результати навчання

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).

Завданням є 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 продукція 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 продукція ресторанного господарства, повноти вкладення продуктів у страви.

### 3. Зміст навчального матеріалу дисципліни

**Змістовий модуль 1.** Організація експертизи та технологічного контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Експертиза сировини й напівфабрикатів

**Тема 1.** Організація й виконання експертизи у закладах ресторанного господарства.

**Тема 2.** Порядок відбору проб і підготовка їх до аналізу. Порядок проведення бракеражу сировини, напівфабрикатів, готових страв та виробів.

**Тема 3.** Експертиза кулінарних напівфабрикатів.

**Тема 4.** Контроль та виявлення фальсифікації харчових продуктів.

**Змістовий модуль 2.** Експертиза готових страв та напоїв. Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства.

**Тема 1.** Контроль закусок, холодних та перших страв.

**Тема 2.** Контроль других та солодких страв.

**Тема 3.** Експертиза борошняних, кондитерських виробів і напоїв.

**Тема 4.** Система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства.

### 4 Структура навчальної дисципліни (тематичний план)

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1.</b> Організація експертизи та технологічного контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Експертиза сировини й напівфабрикатів												
Тема 1. Організація й виконання	2	-	2	2	4		2	-	2	5	11	

експертизи у закладах ресторанного господарства.												
Тема 2. Порядок відбору проб і підготовка їх до аналізу. Порядок проведення бракеражу сировини, напівфабрикатів, готових страв та виробів.		2	-	2	2	4		2	-	2	5	11
Тема 3. Експертиза кулінарних напівфабрикатів.		2	-	2	1	3		2	-	2	5	11
Тема 4. Контроль та виявлення фальсифікації харчових продуктів.		2	-	2	1	3		2	-	2	5	11
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	30	8	-	8	6	14	60	8	-	8	20	44
<b>Змістовий модуль 2. Експертиза готових страв та напоїв. Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства.</b>												
Тема 1. Контроль закусок, холодних та перших страв.		2	-	2	2	4		2	-	2	5	11
Тема 2. Контроль других та солодких страв.		2	-	2	2	4		2	-	2	5	11
Тема 3. Експертиза борошняних, кондитерських виробів і напоїв.		2	-	2	1	3		2	-	2	5	11
Тема 4. Система управління безпекою		2	-	2	1	3		2	-	2	5	11

харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки закладах ресторанного господарства.	у											
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	30	8	-	8	6	14	60	8	-	8	20	44
<b>Усього годин</b>	60	16	-	16	12	28	120	16	-	16	40	88

### 5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Контроль якості бульйонів і рибних напівфабрикатів	2	2
2	Експертиза м'ясних напівфабрикатів	2	2
3	Експертиза овочевих та сирних напівфабрикатів	2	2
4.	Експертиза напівфабрикатів з птиці та субпродуктів	2	2
5.	Експертиза перших страв	2	2
6.	Експертиза других страв, гарнірів та соусів	2	2
7.	Експертиза борошняних напівфабрикатів та виробів з тіста	2	2
8.	Експертиза солодких страв та напоїв	2	2
	Всього	16	16

### 6. Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	5	16
2	Підготовка до лабораторних та практичних занять	5	16
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	6	16

4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	12	40
5	Виконання курсового проекту (роботи)	-	-
<b>Разом з дисципліни</b>		28	88

### 7. Індивідуальні завдання

№ з\п	Назва індивідуального завдання	
1.	Основні принципи й вимоги система управління безпекою харчових продуктів (ХАССП).	
2.	Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві	
3.	Методи технологічного контролю	
4.	Правові аспекти організації контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства	
6.	Організація та хід проведення дегустації	
7.	Системи дегустаційних оцінок	

### 8. Методи контролю

Відповідно до плану з дисципліни “ Експертиза харчової продукції у закладах ресторанного господарства ” передбачені такі види поточного і підсумкового контролю та методи їх оцінювання, як, поточне тестування, колоквиум, реферати, підсумковий модульний контроль, іспит. На початку курсу по дисципліні проводиться вхідний контроль по забезпечуючим дисциплінам.

### 9. Методи навчання

Викладання курсу передбачено в формі лекцій у традиційному їх викладі, із використанням інтерактивного екрану, лекцій-диспутів, лекцій-бесід, лабораторних робіт, супроводжуваних показом відеофільмів, слайдів, складанням графічних схем, а також відвідування ярмарків і виставок, екскурсій під час практики на кращі підприємства ресторанного бізнесу, виконання імітаційних вправ з використанням інвентарю і посуду, необхідних у роботі бармена, підготовки рефератів, виконання індивідуальних завдань із роботою в Інтернеті.

### 10. Схема нарахування балів студентів

#### Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає	Оцінні	Форма навчання
-------------------------	--------	----------------

контролю	бали		денна			заочна		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одини ць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одини ць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр (номер семестру)								
<b>ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1</b> Змістовий модуль 1. “ Організація експертизи та технологічного контролю якості продукції у закладах ресторанного господарства. Експертиза сировини й напівфабрикатів ” (назва)								
Робота на лекціях	1/1	2/2	4	4	8	4	4	8
Виконання лабораторних робіт	3/3	4/4	4	12	16	4	12	16
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/1	1,5/ 1,5	2	2	3	2	2	3
Підготовка до лабораторних занять	1/1	1,5/ 1,5	4	4	6	4	4	6
Виконання індивідуальних завдань	8/8	12/1 2	1	8	12	1	8	12
Проміжна сума				30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/ 20	40 / 45	–	20	40	–	20	40
Контроль результатів дистанційного модулю	10/ 5	15/ 15		10	15		5	15
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		-	10		-	10
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100	–	60	100
Змістовий модуль 2. “ Експертиза готових страв та напоїв. Впровадження системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП). Експертиза екологічної безпеки у закладах ресторанного господарства.” (назва)								
Робота на лекціях	1/1	2/2	4	4	8	4	4	8
Виконання лабораторних робіт	3/3	4/4	4	12	16	4	12	16
Опрацювання тем, не		1,5/	4	4	6	4	4	6



винесених на лекції	1/1	1,5						
Підготовка до лабораторних занять	1/1	1,5/ 1,5	4	4	6	4	4	6
Виконання індивідуальних завдань	16/ 16	24/2 4	1	16	24	1	16	24
Проміжна сума				40	60		40	60
Модульний контроль у поточному семестрі	20/ – 20	40 / 45	–	20	40	–	20	40
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	1 00
Разом з дисципліни				60...100			60...100	

**Примітка - оцінні бали «за творчі здобутки» не враховують в оцінку за ЗМ.**

### **10. Методичне забезпечення навчальної дисципліни**

1. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017.– 204 с.
2. 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.

### **11. Рекомендована література**

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 питаний. - 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. Основи управління 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. Основи стандартизації і контроль якості продукції громадського харчування. Бутенко Л.А., Бабиченко Л.В., Здобнов А.И. [Текст]. - К: Вища шк., 1986.

22. Гельфанд С.Ю., Дьяконова З.В., Медведева Т.Н. Основи управління качеством продукции и теххимический контроль консервного производства [Текст]. - М Агропромиздат, 1987.

23. 10. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Текст]. - СПб ГИОРД, 2003.

24. 11. Теххимический контроль в общественном питаний. Ловачева Г.Н., Бабиченко Л.В., Бехова Е.А. [Текст]. - М. Экономика, 1972.

25. 12.Современные методы исследования качества пищевых продуктов. Снегирева И.А., Жванко Ю.Н., Родина Т.Г., Рукосуев А.Н. [Текст]. - М. Экономика, 1976.

### Допоміжна

1. Зверева Л.Ф., Немцова З.С., Волкова Н.П. Технология и технoхимический контроль хлебопекарного производства [Текст]. - М. Легкая и пищевая пром-сть, 1983.
2. Елисеєва С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах [Текст]. - М: Агропромиздат 1987.
3. Справочник для работников лабораторий пищекопцентратного и овочесушильного производств. Алимова Т.Ж., Гуляев В.Н., Захаренко Т.С. [Текст]. - М: Агропромиздат., 1986, - 206 с.
4. Афанасьєва О.В. Микробиологический контроль хлебопекарного производства [Текст]. - М: Пищевая пром-сть, 1976.
5. Беляев В.В. Санитарная техника предприятий мясной и молочной промышленности. - М Пищевая пром-сть, 1979.
6. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 1. Хлебобулочные изделия [Текст]. - М: ДеЛи принт, 2000.
7. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 2. Мучные кондитерские изделия [Текст]. - М: ДеЛи принт, 2003.
8. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 3. Сахар и сахарные кондитерские изделия [Текст]. - М: ДеЛи принт, 2005.

### 12. Інформаційні ресурси

#### Глобальна мережа інтернет:

1. w.w.w.egarson.rulinfo-rest
2. w.w.w.kyking.net
3. w.w.w.lunch.ru
4. w.w.w.restoran.com

#### Адреса бібліотек:

1. Одеська наукова бібліотека національного університету. Одеса, вул. Преображенська, 24.
2. Одеська державна наукова бібліотека ім. М. Горького. Одеса, вул. Пастера, 13.
3. Велика Одеська бібліотека, <http://virtlib.odessa.net/>
4. Бібліотека ім. М. Грушевського. <http://www.biblio.od.ua/>

#### Адреса та телефони книжкових магазинів:

1. „Два слони". Одеса, вул. Пастера, 62, тел. 23-62-18.
2. „Будинок книги". Одеса, вул. Дерibasівська, 27, тел. 22-74-50, 22-34-73.
3. „Книги". Одеса, вул. Фонтанська дорога, 2, тел. 34-27-03.
4. Книжковий супермаркет. Одеса, вул. Дерibasівська, 14, тел. 35-84-04, 35-84-05.
5. Книжкова база. Одеса, вул. Артилерійська, 11, тел. 728-98-30.

#### Адреса Інтернет - клубів:

1. „Ворон". Одеса, пр. Шевченка, 10/1.
2. "Diver". Одеса, пр. Шевченка, 1, ДК Політеха.
3. „Сателіт". Одеса, про а. Матросова, 6. Тел: 222-876  
Веб-сайт: <http://www.satellite-plus.com/cafe/>
4. „Гараж". Одеса, вул. Канатна, 110.
5. "Mad". Інтернет-клуб вул. Ольгіївська, 37а.
6. "Субмарина". Інтернет-кафе, вул. Преображенська, 49/51.  
Веб-сайт: <http://www.submarine.od.ua/>
7. "К". Інтернет-клуб, вул. Софіївська, 26.
8. "Фараон". Інтернет-клуб, вул. 10 Апреля, 7.
9. "Клан". Інтернет-клуб, вул. Дегтярна, 22.
10. "Комп'ютерний клуб". Інтернет-клуб, пл. Соборна, 14.
11. "Кактус". Інтернет-клуб, вул. Янचितського, 7.
12. "Мэверик". Інтернет-клуб, вул. Піонерська, 5в.
13. "Планета Інтернет" Інтернет-клуб, вул. Рішельєвська, 58.
14. "Сан-нет". Інтернет-клуб, вул. Тіраспольська, 11.
15. "SE". Інтернет-клуб. вул Прохорівська, 14.
16. "3D". Інтернет-клуб. вул. Академіка Корольова, 94.
17. "Аватар". Інтернет-клуб, вул. Валентини Терешкової, 8а.
18. "Дунай". Інтернет-клуб, вул. Польська, 8.
19. "Інтернет-клуб", вул. Жуковського, 22.
20. "Net-centre". Інтернет-клуб, вул. Єкатериненська, 75.
21. ООО "Лада". ІНТЕРНЕТ-КЛУБ, Вул. С. Ядова. 4а. тел: 34-25-69.
22. "Піраміда". Інтернет-клуб, вул. Новосельського, 21.
23. "64". Інтернет-клуб, вул. Пушкінська, 64.
24. "Stinger". Інтернет-клуб, вул. Торгова, 29.
26. " Mouse Club ". Інтернет-КЛУБ, пер. Чайковського, 16.  
Тел: 715-02-19. Веб-сайт: <http://www.cybermouseclub.com>
27. "MoUsE 2". Інтернет-клуб, гер. Сталінграда, 30 (Біля КВІНу).
28. "New Century". Інтернет-клуб, вул. Буніна, 33 (на розі Олександрівського проспекту).
30. " @net" Інтернет-клуб, вул. Базарна, 67 (вхід з вул. Преображенської).
31. "Soldier of Fortune", (Інтернет-клуб, вул. Княжеська, 40 (район Нового р-ку).
32. "NeO Club". ІНТЕРНЕІ-КЛУБ, Вул. РИШЕЛЬЄВСЬКА (Леніна), 58. Тел: 21-78-60  
Веб-сайт: <http://www.neo-club.net>
33. «MaSk oFf». Інтернет-клуб, вул. Жуковського, 37а.
34. "Денвер". Інтернет-клуб, пр-т Миру/Жуковського, 33.
35. «Еретик». Адреса: вул. Льна Толстого, 1. Тел: 26-97-58.  
Веб-сайт: <http://www.heretic.odessa.ua>
36. «Арена». Адреса: проспект Ак. Глушка, 8. Тел: 44-00-57.  
Веб-сайт: <http://www.arena.odessa.ua>
37. «Логин». Адреса: Ак. Філагова, 40. Тел: 735-59-55.  
Веб-сайт: <http://www.farlep.net/~login>