

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Директор

Руслан БЕСПАЛЬКО

серпень 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

КОНТРОЛЬ І ЕКСПЕРТИЗА ПРОДУКТІВ ГРОМАДСЬКОГО
ХАРЧУВАННЯ

вибіркова

Освітньо-професійна програма	«Якість та безпека харчової продукції»
Спеціальність	181 - Харчові технології
Галузь знань	18 - Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мова навчання

українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни Контроль і експертиза продуктів харчування складена відповідно до освітньо-професійної програми Якість та безпека харчової продукції 181 Харчові технології, 18 Виробництво та технології затвердженої Вченою радою Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (протокол №8 від 27.05.2024 р.).

Розробники: Сема Оксана Василівна, к.х.н., асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

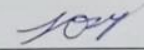
Викладачі: Сема Оксана Василівна, к.х.н., асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від "9" серпня 2024 року

Завідувач кафедри



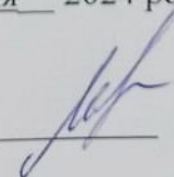
Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою навчально-наукового інституту

Протокол № 1 від "9" серпня 2024 року

Голова методичної ради

навчально-наукового інституту



Галина МОСКАЛИК

Пояснювальна записка

«Контроль і експертиза продуктів громадського харчування» є дисципліною, вибіркової складової навчального плану, циклу дисциплін професійної підготовки, яка сприяє підготовці фахівців у сфері харчової технології. Вивчення навчальної дисципліни є сукупність знань з основних видів і методів контролю якості сировини, продукції і технологічних процесів та набуття практичних умінь і навичок по організації та веденню контролю виробництва та експертизі харчової продукції.

Мета навчальної дисципліни: забезпечення знань, що відповідають сучасним вимогам, які необхідні для здійснення виробничо-технологічної діяльності у закладах громадського харчування при виготовленні продукції, забезпечення якості і безпечності продукції та сформувати необхідні в майбутній практичній діяльності уміння та навички щодо методів і способів їх визначення під час технологічного процесу.

Пререквізити

Для вивчення даної дисципліни будуть корисні знання, отримані здобувачами вищої освіти з матеріалів курсів, передбачених ОПП «Якість та безпека харчової продукції»: «Органолептичний аналіз харчових продуктів», «Технологічна експертиза харчової продукції», «Методи контролю якості харчової продукції».

Результати навчання

Відповідно до ОПП «Якість та безпека харчової продукції», вивчення дисципліни «Контроль і експертиза продуктів громадського харчування» сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких компетентностей:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

програмні результати:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

знати: чітко розрізняти поняття контролю та експертизи харчової продукції; основні види експертизи харчової продукції; основні методи контролю якості харчової продукції, первинний облік документації у громадському харчуванні; технологію продукції громадського харчування; управління якістю харчової продукції у громадському харчуванні; обладнання підприємств громадського харчування.

вміти: правильно відбирати, зберігати та готувати до аналізу середню пробу (контрольний зразок); підбирати сучасні загальні методи контролю з урахуванням особливостей складу та властивостей харчових продуктів, розмірів партії, тривалості аналізу, види контролю, точності методу; володіти методикою випробування та оцінювати якість продукції; оцінювати достовірність результатів аналізів і вести лабораторну документацію; виконувати вимоги системи хіміко-технологічного контролю виробництва.

Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни Загальна інформація

Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість		Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	лекцій	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	4,0	120	15	-	-	30	75	-	залік

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Загальна характеристика закладів громадського харчування					
Тема 1. Основні терміни та визначення. 1. Підприємства громадського харчування. 2. Нормативна база діяльності підприємств громадського харчування. 3. Нові вимоги до роботи закладів громадського харчування.	17	2		5		10
Тема 2. Основні технологічні процеси виробництва продукції закладів громадського харчування. 1. Приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів. 2. Обробка сировини та напівфабрикатів.	17	2		5		10

3. Класифікація продукції ресторанного господарства.						
Тема 3. Рецептури продукції ресторанного господарства та техніко-технологічні карти. 1. Збірники рецептур продукції ресторанного господарства. 2. Стандарти, технічні умови та технологічні інструкції. 3. Техніко-технологічні карти страв, кулінарних виробів.	22	2		5		15
Разом за ЗМ1	56	6		15		35
	Змістовий модуль 2. Формування якості та контроль продукції закладів громадського харчування					
Тема 4. Контроль якості продукції громадського харчування. 1. Види контролю якості продукції. 2. Організація контролю за якістю продукції. 3. Бракераж. Види контролю якості продукції. 4. Організація лабораторного контролю якості продукції ресторанного господарства.	23	3		5		15
Тема 5. Експертиза продуктів громадського харчування. 1. Мета і завдання експертизи. 2. Обов'язки та компетенції експерта. 3. Відмінність експертизи від контролю якості. 4. Санітарно-гігієнічна експертиза	23	3		5		15
Тема 6. Вимоги до організації та якості харчування дітей у навчальних закладах. 1. Вимоги до обробки сировини та приготування страв. 2. Вимоги до видачі готових страв. 3. Шкільне харчування по Клопотенку.	18	3		5		10
Разом за ЗМ2	64	9		15		40
Усього годин	120	15		30		75

Теми та зміст лабораторних занять

№	Назва теми
1	Перевірка маси порційних та рублених м'ясних напівфабрикатів (визначення якості напівфабрикатів за органолептичними та фізико-хімічними показниками).
2	Аналіз бульйону і рибних напівфабрикатів (перевірка маси напівфабрикатів, визначення якості за органолептичними і фізико-хімічними показниками).
3	Аналіз перших страв (визначення якості перших страв за органолептичними та фізико-хімічними показниками, перевірка правильності вкладу сировини).
4	Аналіз других страв (перевірка маси страви, визначення якості страви за органолептичними показниками, перевірка правильності вкладення сировини).

5	Аналіз солодких страв та напоїв (<i>перевірка маси страв, визначення якості страв за органолептичними та фізико-хімічними показниками</i>).
6	Контроль якості готового продукту з фаст-фуду (<i>на прикладі хот-догу: перевірка упакування та читання інформаційного маркування, перевірка ваги, визначення якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками</i>)
7	Ознайомлення із дитячим меню за Клопотенком (<i>ознайомлення з дитячим меню, харчовою та енергетичною цінністю, технологією приготування страв, органолептичні характеристики якості готових страв</i>)

Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Забезпечення якості страв дієтичного (лікувального) Харчування (<i>теоретичне опрацювання</i>).
2	Вимоги до якості холодних страв і закусок (<i>теоретичне опрацювання</i>).
3	Вимоги до якості солодких страв (<i>теоретичне опрацювання</i>).
4	Вимоги до якості напоїв (<i>теоретичне опрацювання</i>).
5	Асортимент швидкозамороженої продукції. Умови та термін зберігання (<i>теоретичне опрацювання</i>).
6	Класифікація, склад та загальна характеристика сировини рослинного та тваринного походження (<i>теоретичне опрацювання</i>).
7	Особливості технологічного процесу виробництва (ТВП) продукції ресторанного господарства для спеціальних видів обслуговування (<i>теоретичне опрацювання</i>).
8	Наукові та нормативні положення щодо технології виробництва кондитерської продукції (<i>теоретичне опрацювання</i>).
9	Чинники, що впливають на якість швидкозамороженої Продукції (<i>теоретичне опрацювання</i>).
10	Охолоджені страви і кулінарні вироби в герметизованих м'яких полімерних пакетах. Фасування, упаковка. Терміни та умови зберігання (<i>теоретичне опрацювання</i>).
11	Види меню закладів ресторанного господарства (<i>теоретичне опрацювання</i>).
12	Порядок проведення експертизи кількості товарів (<i>теоретичне опрацювання</i>).
13	Порядок проведення експертизи якості товарів та характеристика методів.
14	Методи контролю якості технологічних операцій виготовлення кулінарної продукції.
15	Характеристика раціонів та основи технології страв лікувально-профілактичного харчування (<i>теоретичне опрацювання</i>).

Контроль виконання та оцінювання завдань, винесених на самостійне опрацювання, проводиться в процесі вивчення тем кожного змістовного модуля.

Методи навчання

Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Контроль і експертиза продуктів громадського харчування» використовуються наступні методи навчання:

Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення.

Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах.

Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей; інтегрований – базуються на побудові заняття-виставки (у вивченні прянощів, чаю, кави, макаронних виробів), заняття-експеримент (вивчення цукерок та пастили).

Наочний метод: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії).

Практичні методи: практичні та лабораторні роботи.

Система контролю та оцінювання

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Контроль і експертиза продуктів громадського харчування» використовуються наступні *методи контролю навчальних досягнень студентів:*

- ✓ усний контроль (в ході опитування, бесіди);
- ✓ письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі);
- ✓ комбінований контроль;
- ✓ тестовий контроль;
- ✓ лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).

Формою підсумкового контролю є залік.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції» на поточному та підсумковому контролі

Розподіл балів, які отримує студент

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)						Кількість балів (залік)	Сумарна к-ть балів
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2				
Т 1.	Т 2.	Т 3.	Т 4.	Т 5.	Т 6.	40	100
10	10	10	10	10	10		

Підсумкова оцінка, як показник результатів вивчення навчальної дисципліни, складається із сумарної кількості балів за поточне оцінювання – **60 балів** та підсумкового модуль-контролю (заліку) – **40 балів**, за **100-бальною** університетською шкалою. Оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («зараховано», «незараховано») та шкалу ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F).

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Перелік питань для самоконтролю й контролю навчальних досягнень студентів з дисципліни «Контроль і експертиза продуктів громадського харчування»

1. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
2. Характеристика методів і форм обслуговування.
3. Приймання та зберігання продовольчої сировини та харчових продуктів.
4. Обробка сировини та напівфабрикатів.
5. Класифікація продукції ресторанного господарства.
6. Теплова кулінарна обробка продуктів.
7. Прогресивні технології кулінарної обробки продуктів.
8. Збірники рецептур продукції ресторанного господарства.
9. Стандарти, технічні умови та технологічні інструкції.
10. Техніко-технологічні карти.
11. Показники якості продукції ресторанного господарства.
12. Методи оцінки якості продукції.
13. Планування та забезпечення якості продукції.
14. Контроль якості продукції ресторанного господарства
15. Призначення та характеристика меню, преїскуранту страв, карти вин та напоїв.
16. Види меню закладів ресторанного господарства.
17. Дайте визначення ресторанного господарства. Вимоги до послуг ресторанного господарства.
18. Які є види послуги харчування?
19. Що включають послуги з організації споживання продукції і обслуговування?
20. Як класифікуються технологічні процеси?
21. Дайте характеристику механічним технологічним процесам.
22. Дайте характеристику гідромеханічним технологічним процесам.
23. Дайте характеристику тепловим технологічним процесам, основні режими.

24. Дайте характеристику хімічним і біохімічним технологічним процесам, наведіть приклади.
25. Що таке якість продукції, показники та методи оцінки якості?
26. Чим визначаються технологічні властивості сировини?
27. Як класифікуються технологічні властивості сировини, напівфабрикатів та готової продукції?
28. Приклади залежності якості кулінарної продукції від технологічних властивостей сировини.
29. Від яких факторів залежить кількість відходів овочів?
30. Шляхи зниження кількості відходів при механічній обробці?
31. Основні фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час механічної і теплової обробки овочів.
32. Механічна кулінарна обробка крупів і бобових.
33. Загальні правила варіння крупів і бобових.
34. Основні фізико-хімічні процеси, які відбуваються під час механічної і теплової обробки круп і бобових.
35. Основні фізико-хімічні процеси, що відбуваються під час механічної та теплової обробки грибів.
36. Види, методи і форми обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.
37. Продовольча сировина в закладах ресторанного господарства.
38. Нові й комбіновані способи теплової кулінарної обробки продуктів.
39. Стадії технологічного процесу закладів ресторанного господарства.
40. Що є первинною сировиною в технологічних процесах підприємств ресторанного господарства?
41. Зберігання харчових продуктів.
42. Механічна та гідромеханічна обробка сировини.
43. Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі.
44. Зберігання готової продукції.
45. Основні аспекти дитячого харчування. Технологія страв для дитячого харчування.

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти, у системі формальної освіти) ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/1O7Chn1UqlqjW_JjybxDr-syswxxHuGOn/view у процесі вивчення дисципліни здобувачу освіти може бути зараховано до 25 % балів, отриманих за результатами неформальної та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

Рекомендована література

основна

1. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.)

2. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах / за ред. Є. Клопотенко. Львів: Літопис, 2020.
3. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Н.М. Зубар. - Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
4. Технологія продукції ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» першого рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології та інженерія» / Укладач: Р. М. Волкова - Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 64 с.
5. Конспект лекцій з дисципліни Експертиза товарів: для студентів ступеня «магістр» / О. Є. Бавико ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підпр. і торгівлі. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. 130 с.
6. Сімакова О. О. Основи кулінарії : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 83 с.
7. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г. Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
8. Конспект лекцій з дисципліни Експертиза товарів: для студентів ступеня «магістр» / О. Є. Бавико ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підпр. і торгівлі. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. 130 с.
9. Disanto C., Celano G., Dambrosio A., Cristiana Quaglia N. Food safety in collective catering: knowledge, attitudes and correct application of GHP/GMP knowledge among foodservice workers. *Ital J Food Saf.* 2021. Jan 19;9(4):8453.

Додаткова

1. Берник І. М., Фаріонік Т. В., Новгородська Н. В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження. Навчальний посібник. Вінниця. Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
2. Контроль якості та безпеки продуктів галузі: Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів напряму 6.051701 «Харчова технологія та інженерія» ден. та заоч. форм навч. / Уклад.: Т. І. Романовська. – К.: НУХТ, 2012. 25 с.
3. Кравченко Т. В. Методи контролю якості харчової продукції : методичні рекомендації для самостійної роботи студентів / Т. В. Кравченко. – Умань : ФОП Жовтий О. О., 2015. 187 с.
4. Управління якістю продукції у ресторанному господарстві: Метод. вказівки до виконання лабор. робіт для студ. спец. 7.091711 “Технологія харчування” напряму 0917 “Харчова технологія та інженерія” денної форми навч. / Уклад.: Н. П. Бондар, М. Ф. Корягіна. – К.: НУХТ, 2009. 28 с.

Інформаційне забезпечення

- 1) Закон "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів": <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
- 2) Регламент Європейського Парламенту і Ради про гігієну харчових продуктів: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text

- 3) Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”:
<https://moodle.chnu.edu.ua/>
- 4) ARCher – інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені ЮріяФедьковича:
<https://archer.chnu.edu.ua/>.

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни «Методи контролю якості харчової продукції» регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича»
<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>