

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 26.02.2026 09:25:40
Уникальный программный ключ:
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО «УВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Рабочая программа дисциплины
по профессиональному циклу**

**МДК.03.01 «Организация обеспечения технологических процессов на стадиях пищевого
производства»**

Специальность	19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	очная

Часов по учебному плану	310
В том числе:	
Аудиторные занятия	234
Семестр 5	154
Семестр 6	80
Самостоятельная работа	58
Семестр 5	44
Семестр 6	14
Часов на контроль	18
Виды контроля: - курс 3 семестр 5 семестр 6	экзамен

Рабочая программа утверждена
на заседании кафедры биохимии и биотехнологии
протокол № 5 от 29.11.2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1 Цели освоения дисциплины (модуля)	
являются формирование знаний, умений и навыков в области методов анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.	
1.2 Задачи	Изучить основные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Освоить в практических условиях способы органолептического и физико-химического анализа. Изучить химические методы и средства контроля, обеспечивающие выработку продукции гарантированного качества.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
ПК 3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований.	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства
ПК 3.2	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации. Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами. Способы мытья и дезинфекции химической посуды	Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды	требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Подготовка расходных материалов, в том числе жидких,

		<p>для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов,</p>	<p>для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.</p> <p>Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.</p> <p>Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований.</p> <p>Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.</p> <p>Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования</p>	<p>твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p> <p>Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>	<p>состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации.</p> <p>Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Трудоемкость дисциплины и виды учебной деятельности

Распределение часов дисциплины по семестрам

Вид деятельности	УП	РП
Лекции		
5 семестр	77	77
6 семестр	32	32
Практические		
5 семестр	77	77
6 семестр	48	48
Самостоятельные		
5 семестр	44	44
6 семестр	14	14
Контроль	18	18
Итого	310	310

3.2 Разделы дисциплины, виды занятий и контроль

№	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Сем.	Часов	Форма текущего контроля
	Лекции				
1.1	Вводное занятие. Основные направления развития организаций общественного питания	лекция	5	1	
1.2	Классификация предприятий общественного питания и их характеристика	лекция	5	5	
1.3	Организация снабжения предприятий	лекция	5	17	
1.4	Организация работы складских помещений	лекция	5	20	
1.5	Оперативное планирование производства	лекция	5	13	
1.6	Виды меню. Подпорка ассортимента на производстве	лекция	5	11	
1.7	Нормативная документация пищевых предприятий	лекция	5	5	
1.8	Организация производства	лекция	6	20	
1.9	Охрана труда	лекция	6	8	
1.10	Организация питания детей, подростков и пожилых людей	лекция	6	10	
2	Практические занятия				
2.1	Приемка продовольственных товаров	практические	5	15	
2.2	Приемка продовольственных товаров	практические	5	16	

2.3	Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	практические	5	8	
2.4	Расчет необходимого сырья для производства	практические	5	7	
2.5	Составление заданий бригадам	практические	5	6	
2.6	Оперативный контроль за производством	практические	5	5	
2.7	Производственная инфраструктура	практические	5	5	
2.8	Организация рабочего места	практические	5	5	
2.9	Норма изготовления блюд и продуктов	практические	5	5	
2.10	Организация работы овощного цеха	практические	5	5	
2.11	Организация работы мясного цеха	практические	6	6	
2.12	Организация работы рыбного цеха	практические	6	6	
2.13	Организация работы кондитерского цеха	практические	6	6	
2.14	Организация работы цеха мучных изделий	практические	6	6	
2.15	Организация работы холодного цеха	практические	6	6	
2.16	Организация работы экспедиции	практические	6	6	
2.17	Сущность и задачи нормирования труда	практические	6	6	
2.18	Классификация затрат рабочего времени	практические	6	6	
2.19	Нормирование труда	практические	6	7	
2.20	Пути улучшения качества продуктов питания и снижения брака	практические	6	7	
Самостоятельная работа					
2.21	Коэффициенты потребления блюд	сам	5	22	
2.22	Сроки хранения полуфабрикатов и продуктов	сам	5	22	
2.23	Нормы оснащения ресторанов инвентарем	сам	6	14	
3	Контроль				
3.1	Консультация	контроль	4	6	
3.2	Экзамен	контроль	4	12	

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1 Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Основная литература				
1	Сологубова Г.С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Москва: Издательство Юрайт, 2025.	https://urait.ru/bcode/561624
Дополнительная литература				
1	Курочкин А. А.	Технология мяса и мясных продуктов: оборудование: учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2025.	https://urait.ru/bcode/569872
2	Курочкин А. А., Байкин С. В., Кухарев О. Н.	Технология хранения зерна и семян. Оборудование: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2025.	https://urait.ru/bcode/569875

4.2 Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 12
2	Яндекс Браузер
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	ONLYOFFICE

4.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ЭБС ТвГУ
ЭБС «ЮРАЙТ»
ЭБС «Консультант студента» (СПО)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (оборудование и технические средства обучения)

Аудит-я	Оборудование
№3-406	Комплект учебной мебели, весы с гирей, лабораторный иономер И-160, потенциостат-гальваностат, сист.блок, клавиатура, мышь оптическая, сканер, шкаф сушильный ШС-40, монитор, гиря калибровочная, магнитная мешалка, сканер, стол лаборат. без тумбы, стол лаборат. с керамич. столешницей, стол лаборат. со шкафчиком, стол приставной, стол приставной под весы, шкаф вытяжной, шкаф для посуды химический малый, шкаф для приборов большой, шкаф холодильный, компьютер, иономер Эксперт-001
Помещение для самостоятельной работы	
Интернет-центр	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ТвГУ.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы:

1. Что собой представляет общественное питание как отрасль народного хозяйства?
2. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
3. Что понимается под «специализацией» производства?
4. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания независимо от типа предприятия?
5. По каким признакам предприятия делятся на классы?
6. Как делятся предприятия по времени функционирования?
7. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
9. Для чего предназначены вагоны-рестораны и в чем их особенность?
10. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
11. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
12. Для чего предназначен кафетерий и его особенности?
13. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
14. На какие зоны делятся современные города?
15. Дайте характеристику каждой зоны и какие предприятия рекомендуют в них располагать.
Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
16. Государственный контроль и надзор за качеством и безопасностью продукции, назначение, порядок проведения контроля, оформление результатов контроля

Изучение дисциплины осуществляется по следующим формам: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студента.

Важным условием для освоения дисциплины в процессе занятий является ведение конспектов, освоение и осмысление терминологии изучаемой дисциплины. Материалы лекционных занятий следует своевременно подкреплять проработкой соответствующих разделов в учебниках, учебных пособиях, в соответствии со списком основной и дополнительной литературы. Дополнительная проработка изучаемого материала проводится во время подготовки к практическим занятиям, в ходе которых анализируется и закрепляет основные знания, полученные по дисциплине.

При подготовке к практическим следует использовать основную и дополнительную литературу из представленного списка.

Планы практических работ, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи их изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или на лекции.

Подготовка к практическому занятию включает 2 этапа:

- 1й - организационный (выбор объекта исследования в указанной лабораторной работе);
- 2й - закрепление и углубление теоретических знаний, непосредственная подготовка лабораторной работы.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю.

В начале практического занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям; к текущему контролю успеваемости; подготовке к зачету.

По дисциплине промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, шкала оценивания – балльная. К сдаче экзамена допускаются студенты, выполнившие все формы текущего контроля. Экзамен предусматривает выборочную проверку освоения предусмотренных элементов компетенций и комплектуются вопросами (заданиями) двух видов: теоретический вопрос (для проверки знаний) и комплексная задача (для проверки умений и навыков). При сдаче экзамена, студент получает два вопроса из перечня вопросов и задачу, время подготовки студента к устному ответу – 40 мин.

Шкала оценивания экзамена:

«Отлично»– оцениваются ответы, содержание которых основано на всестороннем знании предмета, основной и дополнительной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. Студент дал полные четкие ответы на вопросы.

«Хорошо» - оцениваются ответы, основанные на твердом знании предмета, основной литературы, с незначительными пробелами в знаниях дополнительной литературы. В ответах студента возможны недостатки в систематизации, неточности в понятиях и выводах.

«Удовлетворительно»– оцениваются ответы, которые базируются на знании основ предмета, но имеются некоторые пробелы в усвоении материала.

«Неудовлетворительно» - оцениваются ответы, в которых обнаружено незнание основных проблем и категорий предмета согласно учебной программе, содержание основного материала не усвоено, обобщений и выводов нет