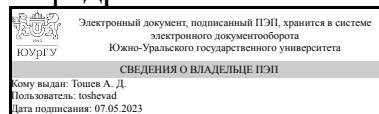


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.03.02 Контроль качества кулинарной продукции для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

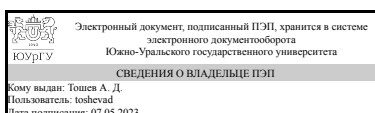
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

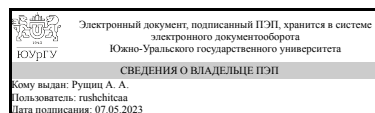
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – изучение научных основ контроля качества продукции общественного питания для понимания необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; освоение методов и технических средств контроля качества продукции. Задачи дисциплины: - ознакомление студентов с унифицированными терминами и определениями в области оценки качества продукции; - изучение основных принципов организации контроля качества продукции в общественном питании; - освоение методов контроля качества, идентификации, фальсификации (технологической, предреализационной и других) и экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

Краткое содержание дисциплины

Организация контроля качества кулинарной продукции (основные понятия, термины и определения; формы и виды контроля). Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. Порядок отбора проб и подготовка их для анализу.

Контроль качества поступающего сырья (организация входного контроля).

Органолептический анализ продукции общественного питания

(бракераж); Лабораторный контроль (физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции). Контроль качества полуфабрикатов (из мяса, птицы, рыбы, овощей, теста, кондитерских изделий). Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Контроль правильности проведения технологического процесса. Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества.

Фальсификация продовольственных товаров. Ключевые слова: качество, контроль, нормативная документация, рецептура, технология, полнота закладки, физико-химические показатели, органолептические показатели, условия и сроки хранения, массовая доля.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2 ПК-2 Способен к оперативному контролю качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	Знает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания Умеет: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов Имеет практический опыт: оценки

	эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	Знает: основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: реализации современных методов исследования качеств пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Безопасность продуктов питания, Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания, Микробиология, Нормативно-техническая документация в общественном питании, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Биохимия, Санитария и гигиена питания, Физиология питания	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания	Знает: - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, -этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: - управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные

	<p>методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: - оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</p>
<p>Безопасность продуктов питания</p>	<p>Знает: - основные источники загрязнения сырья пищевых продуктов; - основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией. Умеет: - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях Имеет практический опыт: - внедрения методов контроля безопасности пищевой продукции</p>
<p>Физиология питания</p>	<p>Знает: - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюда рационов питания, основные требования организации лечебно-профилактического и диетического - основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения Умеет: - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания Имеет практический опыт: - определения суточных энергозатрат, потребностей в пищевых веществах, химического состава блюда рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения - навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения - навыками работы с НТД в области производства продуктов питания</p>
<p>Нормативно-техническая документация в общественном питании</p>	<p>Знает: - нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; - виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, - анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические</p>

	<p>регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: - разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, - использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности.</p>
Микробиология	<p>Знает: Теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий Умеет: Определять основные факторы опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов; пользоваться нормативной документацией Имеет практический опыт: Оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований</p>
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	<p>Знает: Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания, - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации -порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации, - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: Выполнения расчетов с учетом требований стандартизации, - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p>
Биохимия	<p>Знает: Методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт Умеет: Проводить химические эксперименты,</p>

	обрабатывать результаты. Осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач Имеет практический опыт: Работы со специализированным оборудованием. Выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ)
Санитария и гигиена питания	Знает: Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятий питания Умеет: Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Имеет практический опыт: Анализа результатов деятельности пищевых предприятий

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 100,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	88	48	40
Лекции (Л)	32	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	0
Лабораторные работы (ЛР)	40	16	24
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	79,25	53,75	25,5
Подготовка к практическим занятиям	15	15	0
Подготовка к тестированию	34,25	20,75	13,5
Подготовка к лабораторным работам (7 сем)	18	18	0
Подготовка к лабораторным работам (8 сем)	12	0	12
Консультации и промежуточная аттестация	12,75	6,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Организация контроля качества на предприятиях	10	6	4	0

	общественного питания				
2	Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж)	2	2	0	0
3	Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции	8	8	0	0
4	Контроль качества полуфабрикатов, блюд и готовых изделий	52	8	4	40
5	Безопасность пищевой продукции и обеспечение ее качества	8	4	4	0
6	Управление качеством продукции на предприятиях общественного питания	8	4	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1-2	1	Организация контроля качества кулинарной продукции. Основные понятия, термины и определения. Формы и виды контроля. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. Порядок отбора проб и подготовка их для анализа	4
3	1	Контроль качества поступающего сырья (организация входного кон-троля)	2
4	2	Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж). Основные положения. Порядок проведения бракеража. Исследование продуктов с помощью органов чувств	2
5-6	3	Лабораторный контроль. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции (Ч1)	4
7-8	3	Лабораторный контроль. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции (Ч2)	4
9-10,	4	Контроль качества полуфабрикатов. Контроль качества полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста, кондитерских изделий	4
11-12	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Закусок. Супов. Вторых блюд, соусов. Сладких блюд. Напитков. Мучных кулинарных и кондитерских изделий	4
13-14	5	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества. Фальсификация продовольственных товаров. История возникновения и причины фальсификации продовольственных товаров. Выявление фальсификации некоторых товаров	4
15-16	6	Управление качеством продукции на предприятиях общественного питания. Системы менеджмента качества.	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Организация контроля качества на ПОП. Входной и выходной контроль.	4
2	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий	4
3	5	Безопасность пищевой продукции и обеспечение ее качества	4
4	6	Управление качеством продукции на предприятиях общественного питания	4

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	4	Контроль качества полуфабрикатов (мясные рубленые)	4
2	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (супы)	4
3	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (закуски)	4
4	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (напитки)	4
5	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (вторые блюда)	6
6	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (вторые блюда)	6
7	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (сладкие блюда)	6
8	4	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (мучные кондитерские изделия)	6

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к практическим занятиям	ЭУМД	7	15
Подготовка к тестированию	ПУМД, ЭУМД	7	20,75
Подготовка к лабораторным работам (7 сем)	ПУМД, МУ для СРС	7	18
Подготовка к тестированию	ПУМД, ЭУМД	8	13,5
Подготовка к лабораторным работам (8 сем)	ПУМД, МУ для СРС	8	12

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Текущий контроль	Выполнение и защита практических работ (1-2)	1	5	Максимальное количество баллов 5 (2 работы): 5 баллов - работа сдана в срок, оформлена по требованиям, все задания выполнены в полном объеме; студент ответил на все вопросы, может объяснить все полученные результаты, грамотно излагает мысли, хорошо владеет понятийным аппаратом; 4 балла - работа сдана в срок, оформлена по требованиям, все задания выполнены в полном объеме, при ответе	зачет

					<p>на вопросы и при использовании понятийного аппарата студент допускает небольшие ошибки, в целом может объяснить полученные результаты;</p> <p>3 балла - работа сдана в срок, оформлена с незначительными отклонениями от установленных требований, студент ответил на большинство вопросов, испытывает затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом;</p> <p>2 балла - работа сдана позже установленного срока, в остальном критерии как на 5 баллов; или работа сдана в срок, оформление не соответствует требованиям; студент не может ответить на большую часть вопросов, испытывает затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом;</p> <p>1 балл - работа сдана в срок (или позже установленного срока), оформление не соответствует требованиям; студент затрудняется ответить на вопросы, не может объяснить полученные результаты, не владеет понятийным аппаратом;</p> <p>0 баллов - работа не сдана</p>		
2	7	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций (лекции 1-4)	3	15	Тест содержит 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов - 9. На выполнение теста дается 15 минут, 1 попытка.	зачет
3	7	Текущий контроль	Выполнение и защита практических работ (3-4)	1	5	<p>Максимальное количество баллов 5 (2 работы):</p> <p>5 баллов - работа сдана в срок, оформлена по требованиям, все задания выполнены в полном объеме; студент ответил на все вопросы, может объяснить все полученные результаты, грамотно излагает мысли, хорошо владеет понятийным аппаратом;</p> <p>4 балла - работа сдана в срок, оформлена по требованиям, все задания выполнены в полном объеме, при ответе на вопросы и при использовании понятийного аппарата студент допускает небольшие ошибки, в целом может объяснить полученные результаты;</p> <p>3 балла - работа сдана в срок, оформлена с незначительными отклонениями от установленных требований, студент ответил на большинство вопросов, испытывает</p>	зачет

						затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом; 2 балла - работа сдана позже установленного срока, в остальном критерии как на 5 баллов; или работа сдана в срок, оформление не соответствует требованиям; студент не может ответить на большую часть вопросов, испытывает затруднения при объяснении полученных результатов, слабо владеет понятийным аппаратом; 1 балл - работа сдана в срок (или позже установленного срока), оформление не соответствует требованиям; студент затрудняется ответить на вопросы, не может объяснить полученные результаты, не владеет понятийным аппаратом; 0 баллов - работа не сдана	
4	7	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций (лекции 5-8)	3	15	Тест содержит 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов - 9. На выполнение теста дается 15 минут, 1 попытка.	зачет
5	7	Текущий контроль	Защита лабораторных работ (работы 1-4)	1	12	КМ включает защиту 4 лабораторных работ. Каждая работа оценивается в 3 баллов. Максимальный балл за КМ - 12 баллов. 3 балла - работа сдана в срок, оформление соответствует требованиям; все задания выполнены в полном объеме, в работе есть грамотно сформулированные выводы, представлены все необходимые расчеты; при защите студент ответил на все вопросы, четко и логично объясняет результаты работы; 2 балла - работа сдана в срок, оформление в целом соответствует требованиям; задания выполнены в полном объеме, в формулировках выводов есть неточности/ошибки или в расчетах допущены ошибки; при защите студент допускает небольшие ошибки в ответах на вопросы и при объяснении результатов работы; 1 балл - работа сдана позже установленного срока, оформление соответствует требованиям; все задания выполнены в полном объеме, в работе есть грамотно сформулированные выводы, представлены все необходимые расчеты; при защите студент ответил на все вопросы, четко и логично объясняет результаты работы или работа сдана в срок, оформлена не по требованиям,	зачет

						выполнены не все задания, выводы не сформулированы или содержат серьезные ошибки; при защите студент затрудняется отвечать на вопросы, не может объяснить полученные результаты; 0 баллов - работа не сдана	
6	7	Промежуточная аттестация	Зачет	-	20	Зачет проводится в форме тестирования. Тест включает 20 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальный балл - 20, минимальный (пороговый) балл - 12. Итоговая оценка по дисциплине формируется с учетом рейтинга студента за текущий контроль и оценки за тестирование: "зачтено" - если суммарный рейтинг студента 60 и более %; "незачтено" - если суммарный рейтинг студента менее 60%.	зачет
7	8	Текущий контроль	Защита лабораторных работ (работы 5-6)	1	6	КМ включает защиту 2 лабораторных работ. Каждая работа оценивается в 3 баллов. Максимальный балл за КМ - 6 баллов. 3 балла - работа сдана в срок, оформление соответствует требованиям; все задания выполнены в полном объеме, в работе есть грамотно сформулированные выводы, представлены все необходимые расчеты; при защите студент ответил на все вопросы, четко и логично объясняет результаты работы; 2 балла - работа сдана в срок, оформление в целом соответствует требованиям; задания выполнены в полном объеме, в формулировках выводов есть неточности/ошибки или в расчетах допущены ошибки; при защите студент допускает небольшие ошибки в ответах на вопросы и при объяснении результатов работы; 1 балл - работа сдана позже установленного срока, оформление соответствует требованиям; все задания выполнены в полном объеме, в работе есть грамотно сформулированные выводы, представлены все необходимые расчеты; при защите студент ответил на все вопросы, четко и логично объясняет результаты работы или работа сдана в срок, оформлена не по требованиям, выполнены не все задания, выводы не сформулированы или содержат серьезные ошибки; при защите студент затрудняется отвечать на вопросы, не	экзамен

						может объяснить полученные результаты; 0 баллов - работа не сдана	
8	8	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций (8 сем, лекции 1-4)	3	15	Тест содержит 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов - 9. На выполнение теста дается 15 минут, 1 попытка.	экзамен
9	8	Текущий контроль	Защита лабораторных работ (работы 7-8)	1	6	КМ включает защиту 2 лабораторных работ. Каждая работа оценивается в 3 баллов. Максимальный балл за КМ - 6 баллов. 3 балла - работа сдана в срок, оформление соответствует требованиям; все задания выполнены в полном объеме, в работе есть грамотно сформулированные выводы, представлены все необходимые расчеты; при защите студент ответил на все вопросы, четко и логично объясняет результаты работы; 2 балла - работа сдана в срок, оформление в целом соответствует требованиям; задания выполнены в полном объеме, в формулировках выводах есть неточности/ошибки или в расчетах допущены ошибки; при защите студент допускает небольшие ошибки в ответах на вопросы и при объяснении результатов работы; 1 балл - работа сдана позже установленного срока, оформление соответствует требованиям; все задания выполнены в полном объеме, в работе есть грамотно сформулированные выводы, представлены все необходимые расчеты; при защите студент ответил на все вопросы, четко и логично объясняет результаты работы или работа сдана в срок, оформлена не по требованиям, выполнены не все задания, выводы не сформулированы или содержат серьезные ошибки; при защите студент затрудняется отвечать на вопросы, не может объяснить полученные результаты; 0 баллов - работа не сдана	экзамен
10	8	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций (8 сем, лекции 5-8)	3	15	Тест содержит 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Пороговое значение баллов - 9. На выполнение теста дается 15 минут, 1 попытка.	экзамен
11	8	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	30	Экзамен проводится в форме тестирования. Тест содержит 30 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Максимальный балл - 30, минимальный (пороговый) балл - 18. Итоговая оценка по дисциплине	экзамен

					формируется с учетом рейтинга студента за текущий контроль и оценки за тестирование: "отлично" - если суммарный рейтинг студента 85...100 %; "хорошо" - если суммарный рейтинг студента 75...84 %; "удовлетворительно" - если суммарный рейтинг студента 60...74 %; "неудовлетворительно" - если суммарный рейтинг студента менее 60%.	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	<p>Проведение промежуточной аттестации не является обязательным. Если по результатам текущего контроля студент имеет рейтинг по дисциплине 60 и более %, то зачет выставляется на основании текущего рейтинга. В случае если по результатам текущего контроля студент имеет рейтинг менее 60% или студент хочет повысить свой рейтинг по дисциплине он сдает зачет. Зачет проводится в форме компьютерного тестирования. Тест включает 20 вопросов. Вопросы формируются на основе случайного выбора из банка вопросов, содержащего не менее 80 вопросов. На прохождение теста отводится 25 минут. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Пороговое значение - 12 баллов. "зачтено" - если суммарный рейтинг студента 60 и более %; "незачтено" - если суммарный рейтинг студента менее 60%.</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	<p>Проведение промежуточной аттестации не является обязательным. Если по результатам текущего контроля студент имеет рейтинг по дисциплине 60 и более %, то экзамен выставляется на основании текущего рейтинга. В случае если по результатам текущего контроля студент имеет рейтинг менее 60% или студент хочет повысить свой рейтинг по дисциплине он сдает экзамен. В этом случае итоговая оценка формируется на основании результатов текущего контроля и оценки за экзамен. Экзамен проводится в форме компьютерного тестирования. Тест включает 30 вопросов. Вопросы формируются на основе случайного выбора из банка вопросов, содержащего не менее 100 вопросов. На прохождение теста отводится 30 минут, 1 попытка. Каждый вопрос теста оценивается в 1 балл. Пороговое значение - 18 баллов. "отлично" - если суммарный рейтинг студента 85...100 %; "хорошо" - если суммарный рейтинг студента 75...84 %; "удовлетворительно" - если суммарный рейтинг студента 60...74 %; "неудовлетворительно" - если суммарный рейтинг студента менее 60%.</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
-------------	---------------------	------

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК-2	Знает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания	++			+++	++	++	++			+	+
ПК-2	Умеет: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения. хранения и движения запасов	+				++						+
ПК-2	Имеет практический опыт: оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	+					+					+
ПК-5	Знает: основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания			+++	+++				+++	+++	+++	+
ПК-5	Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов			+				+				+
ПК-5	Имеет практический опыт: реализации современных методов исследования качеств пищевых продуктов					+		+		+		+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Варакута, С. А. Управление качеством продукции Учеб. пособие С. А. Варакута. - М.: РИОР, 2004. - 109 с.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Щербакова, Е. И. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст : непосредственный] учеб. пособие для бакалавров направления "Технология продукции и орг. обществ. питания" Е. И. Щербакова, А. А. Рушиц ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф.

Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2021. - 88, [1] с. электрон. версия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Щербакова, Е. И. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст : непосредственный] учеб. пособие для бакалавров направления "Технология продукции и орг. обществ. питания" Е. И. Щербакова, А. А. Рушиц ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2021. - 88, [1] с. электрон. версия

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие по направлению "Технология продукции и организация обществ. питания" / Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2015 http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000555175
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Николаенко, О. А. Контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / О. А. Николаенко. — Мурманск : МГТУ, 2014. — 158 с. — ISBN 978-5-86185-758-1. https://e.lanbook.com/book/142662
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. https://e.lanbook.com/book/90697
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-6044302-1-7. https://e.lanbook.com/book/146838
5	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Бессонова, Л. П. Применение метода QFD в улучшении качества пищевых продуктов и услуг общественного питания : монография / Л. П. Бессонова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-108-9. https://e.lanbook.com/book/222461

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

2. -Техэксперт(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	101 (5)	Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок (MS Windows XP Professional, MS Office 2003).
Лекции	101 (5)	Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок (MS Windows XP Professional, MS Office 2003).
Лабораторные занятия	105 (3г)	фотоколориметр КФК-3; аппарат Сокслета, прибор ВЧ; прибор ИДК центрифуга, - термостаты воздушные и водяные; - водяная и песочная бани; - весы: аналитические, технические, электронные; сушильный шкаф; рефрактометр; спектрофотометр; рН- метр; вискозиметр - 0,75; микроскопы; магнитная мешалка; аппарат для встряхивания колб; блендер; - эксикатор; - электроплитки; штатив;