МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»

«Утверждаю»
Директор БИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
_____Е.В. Кузнецова
«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.10 – Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00940BA2D772BADC6721A08E042746B11B
Владелец: Кузнецова Елена Валентиновна
Действителен: с 07.07.2023 до 29.09.2024

Рабочая программа дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания»

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.т.н., доцент Пономарева Л.Ф., к.т.н., доцент Пономарев Е.Е., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат биологических наук, доцент

(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.

(подпись)

Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи учебной дисциплины…… 4
2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО…… 4
3. Требования к результатам освоения дисциплины……. 4
4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы…… 5
5. Содержание учебной дисциплины…… 6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины…….. 6
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами……... 7
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий…… 7
6. Перечень семинарских, практических и занятий лабораторных работ…… 9
6.1. План самостоятельной работы студентов…….. 12
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов…… 14
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)…….. 14
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины…… 14
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины……... 15
10. Образовательные технологии…….. 15
11. Оценочные средства……. 16
11.1. Оценочные средства текущего контроля…… 18
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации…….. 22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями…….. 24
13. Лист регистрации изменений…….. 25

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - физики, неорганической химии, органической химии, биохимии, аналитической химии, физико-химических методов анализа, физической и коллоидной химии, микробиологии, метрологии, стандартизации и сертификации.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – физиология питания, технология продуктов общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-4.

Выпускник по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК – 4);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает: технические и экологические характеристики проектируемого производства, способен провести анализ ряда технических решений с целью выбрать оптимальное с учетом затрат; основные методы и закономерности физико-химических процессов защиты окружающей среды; основные требования и правила эксплуатации оборудования, технику безопасности при его эксплуатации и ремонте; состав проектной документации; структуру современных целлюлозно-бумажных предприятий

		Умеет: обосновать выбор технических решений по ведению производственного процесса, анализировать конкретную ситуацию по антропогенному воздействию на биосферу, целесообразно использовать выбранный способ защиты ее от негативного воздействия и создавать наиболее оптимальные варианты с точки зрения экологических и экономических показателей производства; выбрать необходимое оборудование, выявить точки контроля технологических параметров; применять методы химического анализа; ориентироваться в современном оборудовании, методах синтеза веществ, технологических операциях, схемах производств; подготавливать планы предупредительных мероприятий по обеспечению безопасности на уровне организации
		Владеет: методами расчета и приемами определения производительности и потребляемой оборудованием энергии предприятием; методами расчета технико-экономических показателей работы основного оборудования производства; методами инженерной защиты окружающей среды от отходов производства

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**			
		7			
Аудиторные занятия (контактная работа)	50	50			
В том числе:	-	-	-	-	
Лекции	16	16			
Лабораторные занятия (ЛЗ)	34	34			
Самостоятельная работа (всего)	22	22			
В том числе:					
Реферат	50	50			
Ситуационное задание	32	32			
Тестирование	30	30			
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)	36	36			
Общая трудоемкость часы	108	108			
зачетные единицы	3	3			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Курс**			
		4			
Аудиторные занятия (контактная работа)	8	8			
В том числе:	-	-			
Лекции	2	2			

Лабораторные занятия (ЛЗ)	6	6			
Практические занятия (ПЗ)	8	8			
Самостоятельная работа (всего)	91	91			
В том числе:	-	-			
Реферат					
Ситуационное задание					
Контрольная работа					
Тестирование					
Вид промежуточной аттестации (*экзамен*)	9	Экзамен/9			
Общая трудоемкость часы	108	108			
зачетные единицы	6	6			

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций, лабораторных и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На лабораторных и практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.
Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов
Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи
Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)
Тема 1.5. Научные основы управления качеством продукции

Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов

Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов
Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов
Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов

Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий

Тема 3.1. Контроль качества первых блюд
Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов
Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд
Тема 3.4. Контроль качества напитков
Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми дисциплинами (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин *(вписываются разработчиком)*										
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции индустрии питания», обеспечивают подготовку к написанию выпускной квалификационной работы	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4

5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

Очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах				
	Всего	**Самостоятельная работа, в т.ч. промежуточная аттестация**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**		
			Всего	**Лекционного типа**	**Лабораторные занятия**
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	**66**	**6**	**26**	**16**	**10**
Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.	12	1	4	4	-
Тема 1.2. Современные методы и подходы управления качеством продукции индустрии питания	18	1	10	6	4
Тема 1.3. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	12	1,5	4	2	2
Тема 1.4. Определение химического состава и энергетической ценности	12	1,5	4	2	2

(калорийности) пищи					
Тема 1.5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	12	1	4	2	2
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов	**52**	**8**	**20**	**8**	**12**
Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	14	2	6	2	4
Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	14	2	6	2	4
Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов	12	2	4	2	2
Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов	12	2	4	2	2
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий	**62**	**8**	**22**	**10**	**12**
Тема 3.1. Контроль качества первых блюд	14	2	6	2	4
Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	12	1,5	4	2	2
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд	12	1,5	4	2	2
Тема 3.4. Контроль качества напитков	12	1	4	2	2
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	12	2	4	2	2
Форма промежуточной аттестации	36	экзамен			
Общий объем, часов	**216**	**22**	**68**	**34**	**34**

Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах					
	Всего	**Самостоятельная работа, в т.ч. промежуточная аттестация**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**			
			Всего	**Лекционного типа**	**Лабораторные занятия**	**Практические занятия**
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	**64**	**30**	**2**	**1**	**1**	
Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.	12,4	12	0,2	0,2	-	

Тема 1.2. Современные методы и подходы управления качеством продукции индустрии питания	12,4	12	0,2	0,2		
Тема 1.3. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	13,2	12	1,2	0,2	1	
Тема 1.4. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	13,2	12	1,2	0,2	-	
Тема 1.5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	13,2	12	1,2	0,2	-	
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов	**74**	**31**	**4**	**1**	**1**	
Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	19,25	18	1,25	0,25	0,5	
Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	18,75	18	0,75	0,25	-	
Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов	18,75	18	0,75	0,25	-	
Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов	17,25	16	1,25	0,25	0,5	
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий	**69**	**30**	**8**	**2**	**2**	
Тема 3.1. Контроль качества первых блюд	14	12	2	0,5	0,5	
Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	14	12	2	0,5	0,5	
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд	14	12	2	0,5	0,5	
Тема 3.4. Контроль качества напитков	12,5	12	0,5	0,5	-	
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	14,5	13	1,5	-	0,5	
Форма промежуточной аттестации	9	экзамен				
Общий объем, часов	**216**	**91**	**16**	**2**	**6**	

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Выполнение лабораторных работ, подготовка и устные выступления с докладами, лабораторных занятиях, участие в обсуждении конкретных результатов выполнения лабораторных работ, ситуаций по соответствующим темам в ходе учебных занятий, выполнение заданий в форме самостоятельной работы.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ						
№	Тема раздела и темы дисциплины	Наименование лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)		Оценочные средства	Формируемые компетенции
			ОФО	ЗФО		
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания						

Тема 1.2	Научные основы управления качеством продукции	Лабораторное занятие №1 «Изучение принципов системы обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на предприятиях индустрии питания»	4	-	Устный опрос, доклад	ПК-4
Тема 1.3	Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	Лабораторное занятие №1 «Изучение правил отбора и подготовки проб для контроля качества сырья и кулинарной продукции»	2	1	Устный опрос, доклад	ПК-4
Тема 1.4.	Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	Лабораторное занятие №2 «Изучение методов определения химического состава и проведение расчета определения калорийности кулинарной продукции»	2	-	Устный опрос, коллоквиум	ПК-4
Тема 1.5.	Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	Лабораторное занятие №3 «Изучение методов органолептической оценки качества сырья и готовой продукции индустрии питания»	2	-	Устный опрос, доклад	ПК-4
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов						
Тема 2.1	Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	Лабораторное занятие №5 «Изучение методов контроля качества мясных полуфабрикатов индустрии питания»	4	0,5	Устный опрос, коллоквиум	ПК-4

Тема 2.2	Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	Лабораторное занятие №6 «Изучение методов контроля качества рыбных полуфабрикатов индустрии питания»	4	-	Устный опрос, доклад	ПК-4
Тема 2.3	Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов	Лабораторное занятие №7 «Изучение методов контроля качества овощных полуфабрикатов индустрии питания»	2	-	Устный опрос, доклад	ПК-4
Тема 2.4	Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества мучных полуфабрикатов индустрии питания»	2	0,5	Устный опрос, доклад	ПК-4
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий						
Тема 3.1	Контроль качества первых блюд	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества первых блюд индустрии питания»	4	0,5	Устный опрос, доклад	ПК-4
Тема 3.2	Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества вторых блюд, гарниров, соусов»	2	0,5	Устный опрос, коллоквиум	ПК-4
Тема 3.3	Контроль качества холодных и сладких блюд	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества холодных и сладких блюд»	2	0,5	Устный опрос, доклад	ПК-4
Тема 3.4	Контроль качества напитков	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества напитков»	2	-	Устный опрос, доклад	ПК-4

Тема 3.5	Контроль качества изделий из теста	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества изделий из теста»	2	0,5	Устный опрос, доклад	ПК-4

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов	
				ОФО	ЗФО
	Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания				
	Тема 1.1. Научные основы управления качеством продукции	Работа с учебной литературой	Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 1.2. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 1.3. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 1.4. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 1.5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов				
	Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	Работа с учебной литературой	Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным	8	18

			занятиям		
	Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	18
	Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	18
	Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	16
	Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий				
	Тема 3.1. Контроль качества первых блюд	Работа с учебной литературой	Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 3.4. Контроль качества напитков		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	12
	Тема 3.5.Контроль качества изделий из теста		Проработка лекционного материала; подготовка к лабораторным занятиям	8	13

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по направлению подготовки бакалавров. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;

формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Изучение тем лекций, изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, подготовка к промежуточной аттестации – экзамену.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).

Курсовые работы (проекты) по дисциплине учебным планом не предусмотрены.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

8.1. Основная литература

1. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш...: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М: ИНФРА-М, 2014 http://znanium.com/bookread2.php?book=367398.

2. Ильяшенко Н.Г. Микроорганизмы и окружающая среда : учеб. пособие / Н.Г.Ильяшенко, Л.Н.Шабурова. – 2-е изд, перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М,2018. – 195 с.

3. Кисленко В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебник / В.Н.Кисленко, Т.И.Дячук. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 257 с.

4. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/О.В.Бредихина, Л.П.Липатова, Т.А.Шалимова, Л.Г. Черкасова.- СПб.: Троицкий мост, 2014.-192с.

5. Рензяева Т.В. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В.Рензяева, И.Ю.Резниченко, Т.В.Савенкова, В.М.Позняковский ; под общ. ред. В.М.Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 274 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.:НГТУ, 2013. http://znanium.com/bookread2.php?book=54814

2. Красникова Л.В., Гунькова П.И. Микробиологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции: Учеб.- метод. пособие. - СПб.: НИУ ИТМО; ИхиБТ,2014.-91с.

в) Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2013

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»
2. Договор с ЭБС «Znanium.com»
3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

Периодические издания

Индустрия питания
Кулинарный практикум
Компоненты в технологии
Кондитерское и хлебопекарное производство
Общепит, бизнес и искусство
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания
Хлебопечение России
Хлебопродукты

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория «Учебный бар» для проведения занятий лекционного типа; занятий практического и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор; Экран; Ноутбук; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.; Барная стойка; Холодильник; Кофемашина.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть

интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлектировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

-задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;

-проведение в ходе выступления учебной деловой игры;

-приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;

-использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расшить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции индустрии питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов
Экзамен	60 и более

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих контрольных работ, тестов,

устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене (зачете).

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

Доклады в устной форме – один доклад 7 баллов;

Посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

Экзамен:

30 баллов – оценка;

Ниже 10 баллов – не зачтено.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- наличие конспекта лекций (8 баллов).

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее – 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «зачтено»

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «зачтено», при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «не удовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на

аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1 Оценочные средства текущего контроля

Оценочные средства для устного опроса

1. Дайте характеристику современным методам управления качеством.
2. Основные направления совершенствования систем обеспечения качества и безопасности продуктов питания.
3. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки.
4. Планирование и управление качеством продукции общественного питания.
5. Управление рисками появления некачественной и опасной продукции.
6. Внедрение принципов ХАССП на предприятиях индустрии питания.
7. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
8. Методы оценки качества продукции.
9. Контроль правильности проведения технологического процесса.
10. Входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль.
11. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, их подготовка к анализу.
12. Регистрация результатов проведенных анализов.
13. Оформление бракеражного журнала входного контроля сырья и бракеражного журнала контроля кулинарной продукции.
14. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной.
15. Определение расчетным путем пищевой ценности кулинарных изделий и блюд.
16. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
17. Использование балльной системы оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
18. Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса.
19. Контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса.
20. Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы.
21. Контроль качества рубленых полуфабрикаты из рыбы.
22. Контроль качества овощей сырых.
23. Контроль качества овощных биточков и запеканок.
24. Определение содержания сернистого ангидрида в переработанных овощах.
25. Контроль качества полуфабрикатов из творога.
26. Контроль качества полуфабрикатов из муки.
27. Методы обнаружения замены сливочного масла маргарином.
28. Проведение органолептической оценки.
29. Порядок проведения лабораторного контроля.
30. Проверка правильности вложения сырья при производстве кулинарной продукции.
31. Контроль прожаренности кулинраных изделий.
32. Контроль качества фритюрного жира.
33. Контроль качества салатов.
34. Контроль качества желированных и выпеченных сладких блюд.
35. Контроль качества чая: обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
36. Контроль качества кофе и какао: Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
37. Контроль качества прохладительных напитков, соков, коктейлей. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
38. Организация проведения производственного контроля технологических процессов.
39. Контроль качества первых блюд.
40. Контроль качества вторых блюд и гарниров.

Вопросы для коллоквиума:

1. Назовите основную цель, задачи контроль качества продуктов питании.
2. Охарактеризуйте основные термины и определения: продовольственное сырьѐ, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.
3. Что представляет собой понятие качества продукции.
4. Назовите классификацию показателей качества: по характеризуемым свойствам; по способу выражения, по оценке уровня качества, по стадии.
5. Опишите проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.
6. Дайте определение значению контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
7. Назовите основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
8. Опишите показатели качества: показатели назначения, надѐжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.
9. Назовите классификация методов контроля, признаки классификации.
10. Опишите основные методы определения показателей качества продукции.
11. Охарактеризуйте органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.
12. Опишите порядок отбора, подготовка проб к анализу.
13. Охарактеризуйте расчетный метод определения показателей качества продукции (определение допустимого содержания сухих веществ, жира, соли сахара и др.).
14. Назовите основные факторы, формирующие качество продукции (объективные, субъективные).
15. Как проводится проверка качества на соответствие требованиям безопасности, положениям стандартов, ТУ.
16. Что представляет собой операционный (технологический) контроль (контроль отдельных операций технологического процесса).
17. В чем заключается роль самоконтроля в обеспечении стабильного уровня качества продукции.
18. Что представляет собой исходный (приемный) контроль как контроль качества готовой продукции с целью предотвращения поступления в реализацию продукции, не отвечающей требованиям СТО, ТУ, ММН.
19. Опишите порядок проведения бракеража,
20. Правила оформления бракеражного журнала (листов), качественного удостоверения.
21. Назовите основные методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готово продукции питания.
22. Охарактеризуйте основные правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.
23. Назовите виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
24. Опишите порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка.
25. Назовите правила доставки образцов в лабораторию, обеспечение сохранности.
26. Охарактеризуйте особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
27. Как проводят оформление актов отбора проб, порядок их списания.
28. Назовите особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
29. Перечислите дефекты мясных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
30. назовите основные требования к качеству мясных полуфабрикатов.

31. Как проводят контроль качества готовых супов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
32. Назовите основные требования к качеству готовых супов.
33. Как проводят контроль качества вторых горячих блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
34. Назовите основные требования к качеству готовых вторых блюд.
35. Как проводят контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
36. Назовите основные Требования к качеству готовых холодных блюд.
37. Правила проведения исследований полуфабрикатов из творога.
38. Назовите особенности контроля качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
39. Охарактеризуйте требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий.
40. Как проводят контроль качества фритюрного жира. Показатели качества.
41. Опишите органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.
42. Перечислите методы определения сенсорных способностей контролѐров.
43. Назовите условия проведения органолептического контроля.
44. Охарактеризуйте основные положения органолептики.
45. Перечислите особенности лабораторных (инструментальные) методов: арбитражных, ускоренных, экспрессных.
46. Дайте определение основным понятиям: качество, требования к качеству, свойства и показатели.
47. Назовите виды продукции в общественном питании; производственного назначения (сырью, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).
48. Перечислите требования к качеству продукции потребительского назначения функционального назначения
49. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы, их устанавливающие.
50. Перечислите дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции.
51. Назовите основные причины возникновения дефектов продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.
52. Перечислите и охарактеризуйте основные виды дефектов: сырьевые, технологические и послереализационные.
53. Дайте определение и охарактеризуйте понятие фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей.
54. Кто несет ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
55. Перечислите основные виды услуг общественного питания, их назначение.
56. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, доготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.
57. Дайте определение основным терминам: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.
58. Перечислите модели для обеспечения качества. Опишите метод Деминга, петлю (спираль) качества продукции и услуг. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.
59. Назовите основные требования к контролю качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;
60. Назовите основные методы контроля параметров оценки продуктов общественного питания.

Тематика докладов

1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.
2. Современные методы и подходы управления качеством продукции индустрии питания.
3. Современные инструментальные методы контроля качества мясных полуфабрикатов.
4. Современные инструментальные методы контроля качества рыбных полуфабрикатов.
5. Современные инструментальные методы контроля качества овощных полуфабрикатов.
6. Современные инструментальные методы контроля качества мучных полуфабрикатов.
7. Современные инструментальные методы контроля качества первых блюд.
8. Современные инструментальные методы контроля качества вторых блюд.
9. Современные инструментальные методы контроля качества холодных блюд.
10. Современные инструментальные методы контроля качества изделий из теста полуфабрикатов.

Код компетенции		**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
код	**Содержание (части компетенции)**		
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками.
		Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.	

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения				
1.	**Знать**			
	особенности организации контроля качества различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Лекции по разделу 1, 2,3	Устный опрос, вопросы для самоконтроля
2.	**Уметь**			
	проводить анализ причин возникновения дефектов,	Контроль качества сырья и готовой	Лекции по разделу 1,2,3	Устный опрос, вопросы для

	брака сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по их предупреждению	продукции на предприятиях индустрии питания		самоконтроля
3.	**Владеть**			
	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Лабораторная работа по разделам 1,2,3	Вопросы по выполнению лабораторной работы

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
	Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
1.	Д, УО, КЛ	Тема 1.1. Научные основы управления качеством продукции	ПК-4
2	Д, УО, КЛ	Тема 1.2. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.	ПК-4
3	Д, УО, КЛ	Тема 1.3. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	ПК-4
4	Д, УО, КЛ	Тема 1.4. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	ПК-4
5	Д, УО, КЛ	Тема 1.5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	ПК-4
	Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов		
6	Д, УО, КЛ	Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	ПК-4
7	Д, УО, КЛ	Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	ПК-4
8	Д, УО, КЛ	Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов	ПК-4
9	Д, УО, КЛ	Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов	ПК-4
	Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий		
10	Д, УО, КЛ	Тема 3.1. Контроль качества первых блюд	ПК-4
11	Д, УО, КЛ	Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	ПК-4
12	Д, УО, КЛ	Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд	ПК-4
13	Д, УО, КЛ	Тема 3.4. Контроль качества напитков	ПК-4

14	Д, УО, КЛ	Тема 3.5.Контроль качества изделий из теста	ПК-4

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
2. Внедрение принципов ХАССП на предприятиях индустрии питания.
3. Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.
4. Классификация методов контроля, признаки классификации.
5. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Условия проведения органолептического контроля.
6. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора проб.
7. Порядок отбора проб для лабораторных исследований, их упаковка.
8. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
9. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.
10. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
11. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
12. Требования к качеству полуфабрикатов.
13. Контроль качества готовых первых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
14. Требования к качеству готовых первых блюд.
15. Контроль качества готовых вторых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
16. Требования к качеству готовых вторых блюд.
17. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
18. Требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий
19. Контроль качества напитков по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
20. Требования к качеству напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.
21. Выявление фальсификации напитков.
22. Дефекты продукции: понятие, виды причины возникновения и способы устранения.
23. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.
24. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятия питания и потребителей.
25. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
26. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.
27. Контроль качества рыбных блюд.
28. Контроль качества мясных блюд.
29. Порядок расчета энергетической ценности кулинарной продукции.
30. Расчет пищевой ценности кулинарных изделий в соответствии с рецептурой.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			