

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)»**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Башкирского института  
технологий и управления (филиал)

Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**  
**Б1.В.01.04 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**  
**Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии  
питания**

Кафедра:	Технологии пищевых производств
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Мелеуз 2023 г.


Программу составил(и):  
Старший преподаватель Ларионова С.Е.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП  
Канд.биолог.наук \_\_\_\_\_  Л.Ф. Пономарева

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

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Л.Ф. Пономарева

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

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Л.Ф. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы и объем с распределением по семестрам .....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы .....	5
4. Структура и содержание дисциплины (модуля) .....	7
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов .....	11
6. Оценочные и методические материалы .....	12
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	22
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	23
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...	23

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

### 1.1 Цели:

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

### 1.2 Задачи:

- 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 дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы и объем с распределением по семестрам

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Процессы и аппараты пищевых производств	6	ПКС-1
2	Технологическое оборудование предприятий индустрии питания	6	ПКС-1
3	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-1
4	Проектное управление на предприятиях индустрии питания	7	ПКС-2

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания	8	ПКС-1
2	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов	8	ПКС-1, ПКС-3
3	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	8	ПКС-1, ПКС-2
4	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3

Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/Семестр на курсе)	6 (3/2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий				
Лекции	2	2	2	2
Практические	4	4	4	4
Итого аудиторных часов	6	6	6	6
Контактная работа	6	6	6	6
Самостоятельная работа	98	98	98	98
Контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

Зачет с оценкой – 7 семестр

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения дисциплины (модуля) "Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания"

- Знать:**
- правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты стандартизации и контроля качества продукции общественного питания; тенденции и перспективы развития контроля качества продукции общественного питания; основные принципы и теоретические основы организации контроля качества продукции, производственного контроля
  - методологию и способы контроля качества продукции; практическое применение различных видов, форм и методов контроля качества продукции; контроль продукции, изготовленной по индивидуальному заказу
- Уметь:**
- применять технические средства обучения и наглядные пособия;
  - использовать нормативные и технологические документы, разработки научных учреждений, патентно-лицензионную литературу и материалы профессиональных изданий по контролю качества предприятий общественного питания; составлять проекты нормативных и технологических документов на новые виды продукции в части контроля их качества;
  - практически определять в лаборатории физические (например, массу, объем, плотность и т.п.), органолептические и физико-химические показатели качества продукции общественного питания;
  - соблюдать единство терминологии и обозначений в соответствии с действующими российскими национальными и международными стандартами, техническими регламентами и использовать международную систему единиц измерений
- Владеть:** владеть навыками комплексной экспертной оценки продукции (дегустация, методы лабораторного контроля, оформление актов отбора проб, протоколов испытаний, экспертных заключений, бракеражного журнала и т.п.)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

**ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий**

ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,

рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак, подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	<b>Раздел 1.</b> <b>Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания</b>						
1.1	<b>Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.</b> <b>Краткое содержание:</b> Показатели качества продукции. Виды и формы контроля. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. <b>Знать:</b> показатели, виды и формы контроля сырья и готовой продукции. <b>Уметь:</b> оценивать поступающее сырье и выпускаемую продукцию по показателям. <b>Владеть:</b> методикой определения качества продукции. /Лек/	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект
1.2	<b>Практическое занятие № 1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.</b> <b>Уметь:</b> анализировать информацию, оценивать поступающее сырье и выпускаемую продукцию по показателям. /Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Доклад
1.3	<b>Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	12	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
1.4	<b>Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов</b> <b>Краткое содержание:</b> Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов <b>Знать:</b> порядок отбор проб для проведения лабораторного анализа. <b>Уметь:</b> проводить подготовку сырья и готовой продукции для лабораторного контроля и оформлять результаты анализов. <b>Владеть:</b> методиками отбора проб. /Лек/	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект
1.5	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) нищи. <b>Уметь:</b> анализировать информацию, проводить подготовку сырья и готовой продукции для лабораторного контроля и оформлять результаты анализов. /Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Тестирование
	<b>Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов</b>	7	12	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос

	Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/						
1.6	<b>Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи</b> <b>Краткое содержание:</b> Основные понятия. Порядок расчета пищевой и энергетической ценности пищи. <b>Знать:</b> основные понятия химического состава и энергетической ценности пищи. <b>Уметь:</b> оценивать химический состав сырья продукции. <b>Владеть:</b> методиками расчетов химического состава и пищевой ценности сырья и готовой продукции. /Лек/	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект
1.7	<b>Практическое занятие № 3.</b> Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). <b>Уметь:</b> анализировать информацию, оценивать химический состав сырья продукции. /Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Тестирование
1.8	<b>Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	12	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
1.9	<b>Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж).</b> <b>Краткое содержание:</b> Основные понятия. Порядок проведения бракеража продукции. <b>Знать:</b> основные понятия органолептической оценки сырья и готовой продукции. <b>Уметь:</b> проводить органолептический анализ. <b>Владеть:</b> методиками проведения бракеража продукции. /Лек/	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект
1.10	<b>Практическое занятие № 4.</b> Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). <b>Уметь:</b> анализировать информацию, проводить органолептический анализ. /Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Тестирование
1.11	<b>Тема 1.4. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	13	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос



	<b>Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов</b>						
2.1	<b>Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов</b> <b>Краткое содержание:</b> Контроль качества мясных, мясо содержащих полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы. Практические примеры определения показателей свежести мясных полуфабрикатов. <b>Знать:</b> общую характеристику мясных и мясо содержащих полуфабрикатов. <b>Уметь:</b> проводить оценку органолептических показателей мясных полуфабрикатов. <b>Владеть:</b> методикой определения физико-химических показателей мясных полуфабрикатов. /Лек/	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект
2.2	<b>Практическое занятие № 5</b> Контроль качеств мясных полуфабрикатов <b>Уметь:</b> анализировать информацию, проводить оценку органолептических показателей мясных полуфабрикатов/Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Доклад
2.3	<b>Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов.</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	13	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
2.4	<b>Тема 2.2.</b> Контроль качества мучных полуфабрикатов <b>Краткое содержание:</b> Контроль качества изделий из дрожжевого теста. Контроль мучных кондитерских изделий. <b>Знать:</b> общую характеристику мучных полуфабрикатов. <b>Уметь:</b> проводить, оценку органолептических показателей мучных полуфабрикатов. <b>Владеть:</b> методикой определения физико-химических показателей мучных полуфабрикатов. /Лек/	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект
2.5	<b>Практическое занятие № 6</b> Контроль качества мучных полуфабрикатов <b>Уметь:</b> анализировать информацию, проводить, оценку органолептических показателей мучных полуфабрикатов. /Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Тестирование
2.6	<b>Тема 2.2.</b> Контроль качества мучных полуфабрикатов Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	13	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
	<b>Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий</b>						
3.1	<b>Тема 3.1</b> Контроль качества первых и вторых блюд <b>Знать:</b> классификацию блюд и основные понятия <b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку первых и вторых блюд <b>Владеть:</b> методикой определения физико-химических показателей первых и вторых блюд.	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект

	/Лек/						
3.2	<b>Практическое занятие № 7 Контроль качества первых и вторых блюд</b> <b>Уметь:</b> анализировать информацию, проводить органолептическую оценку первых и вторых блюд /Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Доклад
3.3	<b>Тема 3.1 Контроль качества первых и вторых блюд, контроль качества гарниров и соусов</b> Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	13	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
3.4	<b>Тема 3.2. Контроль качества напитков</b> Контроль качества чая. Контроль качества какао и кофе. <b>Знать:</b> классификацию и общую характеристику контроля качества напитков, <b>Уметь:</b> проводить органолептическую оценку напитков. <b>Владеть:</b> методикой определения физико-химических показателей напитков. /Лек/	7	0,25	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Конспект
3.5	<b>Практическое занятие № 8</b> Контроль качества напитков <b>Уметь:</b> анализировать информацию, проводить органолептическую оценку напитков. /Пр/	7	0,5	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Тестирование
3.6	<b>Тема 3.2.</b> Контроль качества напитков, холодных и сладких блюд Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить устный доклад и презентацию на заданную тему. /Ср/	7	13	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2, ПКС-1.3	Устный опрос
	<b>Раздел 4. Подготовка к проведению зачета с оценкой</b>						
4	<b>Контроль</b>	7	4	0	0	ПКС-1.1, ПКС - 1.2.ПКС-1.3	Зачет с оценкой

## **Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий**

### ***Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.***

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

### ***Лекция-дискуссия***

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

### ***Технология организации самостоятельной работы***

Организация самостоятельной работы - лично ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности обучающихся, направленный на решение задачи учебного проекта

### ***Технология поиска и отбора информации***

Информационный поиск – процесс выявления в некотором множестве документов (текстов) всех таких, которые посвящены указанной теме (предмету), удовлетворяют заранее определенному условию поиска (запросу) или содержат необходимые (соответствующие информационной потребности) факты, сведения, данные.

### ***Работа в малых группах***

Технология дает всем обучающимся возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

### ***Компьютерная технология обучения***

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся.

## **5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов**

Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС.

Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению (см. соответствующие ЕМУ... действующей редакции).

Студентам следует:

1. Руководствоваться регламентом СРС, определенным РПД;
2. Своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения;
3. Использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, обозначенные в «Единых методических указаниях... (ЕМУ)...» для соответствующих видов текущего/рубежного/промежуточного контроля.
4. При подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практико-прикладные аспекты дисциплины.

Рекомендации по работе с источниками информации и литературой

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу.

В каждой РПД указана основная и дополнительная литература. Любой выбранный источник информации (сайт, поисковый контент, учебное пособие, монографию, отчет, статью и т.п.) необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника.

5. В книгах - следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать

аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочесть быстро, какие просто просмотреть на будущее;

6. При работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохранять в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важную для себя информацию и данные;

7. Если книга/журнал/компьютер не являются собственностью студента, то целесообразно записывать название книг, статей, номера страниц, которые привлекли внимание, а позже, следует вернуться к ним, и перечитать нужную информацию более предметно.

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

• Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью. • Цитата - точное воспроизведение текста; заключается в кавычки; точно указывается источник, автор, год издания (или, номер источника из списка литературы - в случае заимствованного цитирования) в прямоугольных скобках.

• Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

• Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы (поисковый образ).

• Резюме – краткие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

## **6. Оценочные и методические материалы**

### **6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП:**

ПКС – 1: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

#### ***Недостаточный уровень:***

Не знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Не умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Не владеет навыками внедрения системы управления качеством

#### ***Пороговый уровень:***

Не достаточно знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Сформированы базовые структуры знаний. Не достаточно умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства

Не полностью владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

#### ***Продвинутый уровень:***

Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства

Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания

**Высокий уровень:**

В совершенстве знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

Демонстрируется высокий уровень. Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

Достаточно владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания и способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

**6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**

**Уровень сформированности компетенций**

Характеристики индикаторов достижения компетенций	<b>1. Недостаточный: компетенции не сформированы.</b>	<b>2. Пороговый: компетенции сформированы.</b>	<b>3. Продвинутый: компетенции сформированы.</b>	<b>4. Высокий: компетенции сформированы.</b>
<b>Знания:</b>	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.

<b>Умения:</b>	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
<b>Навыки:</b>	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

### Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
<b>0 - 59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90 - 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</b>

### Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

<b>ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.</b>
<b>1. Недостаточный уровень</b>
Не владеет навыками внедрения системы управления качеством
Не умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Не знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>2. Пороговый уровень</b>
Не достаточно владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

<p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства</p>
<p>Не достаточно знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p><b>3. Продвинутый уровень</b></p>
<p>Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания.</p>
<p>Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
<p>Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства.</p>
<p><b>4. Высокий уровень</b></p>
<p>Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания и способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания.</p>
<p>Демонстрируется высокий уровень самостоятельности. Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции.</p>
<p>Демонстрируется высокий уровень самостоятельности. Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания.</p>

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5- балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

### 6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

#### 6.3.1 Перечень тем для доклада:

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

1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.
2. Современные методы и подходы управления качеством продукции индустрии питания.
3. Современные и основные методы определения показателей качества продукции
4. Порядок и периодичность проведения бракеража кулинарной продукции.
5. Охарактеризуйте показатели качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.

##### Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов

1. Особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, особенности отбора проб полуфабрикатов.
2. Современные инструментальные методы контроля качества мясных полуфабрикатов.
3. Современные инструментальные методы контроля качества рыбных полуфабрикатов.
4. Современные инструментальные методы контроля качества овощных полуфабрикатов.
5. Современные инструментальные методы контроля качества мучных полуфабрикатов.

##### Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий

1. Современные инструментальные методы контроля качества первых блюд.
2. Современные инструментальные методы контроля качества вторых блюд.
3. Современные инструментальные методы контроля качества холодных блюд.
4. Современные инструментальные методы контроля качества изделий из теста полуфабрикатов
5. Современные инструментальные методы контроля качества сладких блюд.

#### 6.3.2 Вопросы для устного опроса:

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

1. Назовите основную цель, задачи контроль качества продуктов питания.
2. Охарактеризуйте основные термины и определения: продовольственное сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.
3. Что представляет собой понятие качества продукции.
4. Назовите классификацию показателей качества: по характеризующим 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, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, 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 (определение допустимого содержания сухих веществ, жира, соли сахара и др.).
14. Назовите основные факторы, формирующие качество продукции(субъективные).
15. Как проводится проверка качества на соответствие требованиям безопасности, положениям стандартов, ТУ.

## **Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов**

1. Что представляет собой операционный (технологический) контроль (контроль отдельных операций технологического процесса).
2. В чем заключается роль самоконтроля в обеспечении стабильного уровня качества продукции.
3. Что представляет собой исходный (приемный) контроль как контроль качества готовой продукции с целью предотвращения поступления в реализацию продукции, не отвечающей требованиям СТО, ТУ, ММН.
4. Опишите порядок проведения бракеража,
5. Правила оформления бракеражного журнала (листов), качественного удостоверения.
6. Назовите основные методы проведения стандартных испытаний показателей качества и безопасности сырья и готово продукции питания.
7. Назовите особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
8. Перечислите дефекты мясных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
9. Назовите основные требования к качеству мясных полуфабрикатов.
10. Охарактеризуйте особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.

## **Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий**

1. Как проводят контроль качества готовых супов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
2. Охарактеризуйте основные правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.
3. Как проводят контроль качества вторых горячих блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
4. Назовите основные требования к качеству готовых супов.
5. Назовите основные требования к качеству готовых вторых блюд.
6. Как проводят контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным)
7. Назовите виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
8. Опишите порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка.
9. Назовите правила доставки образцов в лабораторию, обеспечение сохранности.
10. Как проводят оформление актов отбора проб, порядок их списания.
11. Перечислите требования к качеству продукции потребительского назначения функционального назначения
12. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы, их устанавливающие.
13. Перечислите дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции.

### **6.3.3 Тестовые задания:**

#### **Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания**

1. Под качеством товара понимают:
  - а - внешний вид товара;
  - б - его соответствие всем требованиям нормативных документов и требованиям потребителей;
  - в - мнение специалиста о востребованности товара.

2. Стандартным товаром является тот товар, который:

а - соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям;

б - нравится потребителям;

в - имеет привлекательный внешний вид.

3. Брак – это:

а - неликвидный товар;

б - товар непривлекательный;

в - товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или нескольким показателям.

4. К нестандартному товару относится товар, который:

а - непривлекательный;

б - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным);

в - не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей.

5. Дефект – это:

а - товар с критическими несоответствиями установленным требованиям, который не может быть реализованным;

б - неликвидный товар;

в - невыполнение заданного или ожидаемого требования стандарта.

6. Критические дефекты – это:

а - мелкие дефекты;

б - сложные дефекты;

в - несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью потребителя или окружающей среды.

7. Контроль классифицируется по месту организации на том или ином этапе жизненного цикла продукции на

а - количественный и качественный;

б - проектирование, производственный, эксплуатационный;

в - входной, операционный, непрерывный;

г - сплошной, выборочный;

д - разрушающий, неразрушающий.

8. Санитарно-гигиеническая экспертиза - это

а - оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности,

б - оценка потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемая экспертами путем проведения испытаний и/или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах,

в - оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям,

г - оценка экологических свойств товаров, проводимая экспертами для установления влияния этих свойств на окружающую среду.

## **Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов**

1. Разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием, называется:

а - гидролиз;

б - клейстеризация;

в - деструкция.

2. Процесс (явление) в кулинарии, который можно наблюдать при замачивании подвявших корнеплодов, клубней картофеля с целью облегчения очистки, снижения количества отходов:

а - адгезия;

б - гидролиз;

в - осмос.

3. Консистенция - это:

а - показатель качества, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых

зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта;

б - впечатление, возникающее под влиянием частиц продукта при распределении на поверхности языка и в ротовой полости (однородность крема, соуса), а волокнистость - волокнами продукта, оказывающим сопротивление при разжевывании (грубоволокнистое мясо);

в - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния.

4. Мясные полуфабрикаты - это:

а - куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению);

б - мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;

в - разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса;

5. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

а - мясо размороженное;

б - мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах;

в - мясо, замороженное более одного раза.

6. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет:

а - 12 ч.

б - 70 – 110 0С, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки;

в - 80 - 120 0С, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки;

г - 65 –120 0С, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки.

7. С помощью какого метода определяют массовую долю белка в мясных полуфабрикатах:

а - метод Кьельдаля;

б - йодометрический метод;

в - цианидный метод.

8. Массовую долю панировку мясных полуфабрикатов определяют:

а - измерением массы;

б - арбитражным методом;

в - высушиванием в сушильном шкафу.

9. Поверхность готовой опары:

а - с трещинами;

б - выпуклая;

в – ровная

10. Крошковый полуфабрикат:

а - листы из вафельного теста;

б - белая, крупнопористая, хрупкая масса, без муки;

в - обрезки тортов и пирожных, перетертые в крошку.

### **Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий**

1. При какой температуре должны отпускаться горячие сладкие блюда:

а - не менее 65 0С;

б - не менее 45 0С;

в - не менее 50 0С.

2. Цвет характерный для какао с молоком:

а - темно-коричневый;

б - коричневый с красноватым оттенком;

в - светло-коричневый

3. Вид на разрезе жареных пирожков:

а - пористость мелкая, неравномерная;

б - пористость мелкая, равномерная;

в - пористость крупная, неравномерная, допускается вздутие.

4. Вид на изломе галет:

а - слоистый с равномерной пористостью;

б - с крупными порами и вкраплениями;

в - слоистый с вкраплениями.

5. На сколько баллов снижается оценка за отсутствие глянца у помады при органолептической

оценке мучных и кондитерских изделий:

а - 3;

б - 1;

в - 2.

6. Водная фаза крема - это:

а - вода всех продуктов, входящих в крем по рецептуре;

б - вода только одного компонента крема;

в - отслоившейся слой при длительном взбивании крема.

7. Срок реализации - это:

а - период, по истечении которого продукция считается непригодной для употребления;

б - дата, до которой пищевая продукция может предлагаться потребителю;

в - период, после которого блюдо нельзя предлагать потребителю, но персонал употреблять продукцию может.

8. Срок годности вареных яиц:

а - 72 ч

б - 12 ч

в - 36 ч

9. Количество порций винегрета, подлежащего отбору для определения средней массы порции:

а - 4;

б - 6;

в - 3.

10. Сколько можно хранить не заправленные салаты и винегреты:

а - 72 ч

б - 12 ч

в - 3 ч.

#### **6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.**

##### **Перечень вопросов к зачету с оценкой:**

1. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.

2. Внедрение принципов ХАССП на предприятиях индустрии питания.

3. Требования к качеству продукции (кулинарные), органолептические экономичность.

4. Классификация методов контроля, признаки классификации.

5. Органолептические методы контроля: 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 устранения.

12. Требования к качеству полуфабрикатов.

13. Контроль качества готовых первых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.

14. Требования к качеству готовых вторых 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.

### **6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Учебным планом не предусмотрено

### **6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Цель данных указаний – оптимизировать организацию процесса изучения дисциплины студентом, а также выполнение некоторых форм и навыков самостоятельной работы.

#### **Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям**

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры.

Студентам необходимо:

Перед каждой лекцией просматривать РПД и предыдущую лекцию, что, возможно, позволит сэкономить трудозатраты на конспектирование новой лекции (в случае, когда предыдущий материал идет как опорный для последующего), ее основных разделов и т.п.;

- На некоторые лекции приносить вспомогательный материал на бумажных носителях, рекомендуемый лектором (таблицы, графики, схемы). Данный материал необходим непосредственно для лекции;
- При затруднениях в восприятии лекционного материала, следует обратиться к рекомендуемым и иным литературным источникам и разобраться самостоятельно. Если разобраться в материале все же не удалось, то существует график консультаций преподавателя, когда можно обратиться к нему за пояснениями или же прояснить этот вопрос у более успевающих студентов своей группы (потока), а также на практических занятиях. Важно не оставлять масштабных «белых пятен» в освоении материала.

#### **Рекомендации по подготовке к практическим занятиям**

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем к занятию литературу;
- до очередного практического занятия, по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям рекомендуется использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовую документацию в случае её актуальности по теме, а также материалы прикладных тематических исследований;
- теоретический материал следует соотносить с прикладным, так как в них могут применяться различные подходы, методы и т.п. инструментарий, которые не всегда отражены в лекции или рекомендуемой учебной литературе;
- в начале практических занятий, определить с преподавателем вопросы по разрабатываемому материалу, вызывающему особые затруднения в его понимании, освоении, необходимых при решении поставленных на занятии задач;
- в ходе занятий формулировать конкретные вопросы/ответы по существу задания;
- на занятиях, доводить каждую задачу до окончательного/логического решения, демонстрируя понимание проведенных расчетов (анализа, ситуаций).

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного выполнения лабораторной работы/иного задания преподавателя, или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется отчитаться преподавателю по пропущенным темам занятий одним из установленных методов (самостоятельно переписанный конспект, реферат-отработка, выполненная лабораторно-практическая работа/задание и т.п.), не позже соответствующего следующего занятия.

#### **Рекомендации по подготовке к устному опросу.**

Подготовка к устному опросу (собеседованию) выяснение преподавателем уровня владения студентом материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим студент должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Выполнение домашних заданий в виде решения задач, проведения типовых расчетов.

Домашняя учебная работа включает в себя:

- доработку и оформление записей по лекционному материалу;
- чтение и конспектирование рекомендованных преподавателем источников с последующим обсуждением конкретных вопросов на практических занятиях и семинарах;
- проработка материалов по учебникам, учебным пособиям и другим источникам информации;
- подготовку к семинарам, конференциям.

Критерии оценки устного опроса:

Ответ обучающегося оценивается, исходя из следующих критериев: - полнота, четкость, информационная насыщенность ответа; - новизна используемой информации; - знание и исследование научных источников, нормативных актов, юридической практики.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **Основная литература:**

1. Заворохина Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 144 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1173731>
2. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. <https://e.lanbook.com/book/129225>
3. Губаненко Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск: СФУ, 2019. — 196 с. <https://e.lanbook.com/book/157641>

### **Дополнительная литература:**

1. Донченко Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. <https://e.lanbook.com/book/152480>
2. Маюрникова Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 196 с. <https://e.lanbook.com/book/130189>
3. Скоркина И. А. Производство экологически чистой продукции: учебно-методическое пособие / И. А. Скоркина, Н. В. Грихина. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2019. — 159 с. <https://e.lanbook.com/book/157851>

## **7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства**

1. Операционная система MS Windows;
2. MSOffice 2010

### 3. WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization

## 7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

1. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
3. Электронно-библиотечная система "Znaniy.com". Режим доступа: <https://znaniy.com/>
4. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Корпуса 1 и 2 БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» находятся по адресу: г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34.

При проведении учебных занятий по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» задействована материально-техническая база, в состав которой входят следующие средства и ресурсы для организации самостоятельной и совместной работы обучающихся с преподавателем:

- Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения (ноутбук, проектор, экран), служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа имеются учебно-наглядные пособия (презентации), обеспечивающие тематические иллюстрации содержания дисциплины. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
  - Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)». Помещения для самостоятельной работы обучающихся:
  - читальный зал библиотеки;
- компьютерные классы: 1/212; 1/302; 1/303

Лаборатория «Контроля качества и экспертизы продовольственных товаров» - 1/120

Оснащен: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; ПЭВМ; проектор переносной; экран переносной; лабораторное оборудование и приборы: титровальная установка, шкаф вытяжной для нагревательных печей, шкаф вытяжной с подводом воды, весы лабораторные ЕК 600G, аквадистилятор ДЭ-4, водяная баня многоместная ПЭ-4300, эксикаторы, штатив лабораторный, вискозиметр ротационный VISCO, ячейка АРМ для проб малого объема, датчик температуры к ячейке АРМ, набор шпинделей для АРМ, печь муфельная, термостат ТС-80, рН-метр-милливольтметр рН-150, центрифуга для пробирок эппендорф, комплекс "Экотест-ВА-йод", датчик "Модуль ЕМ-04", перемешивающее устройство ЛАБ-ПУ-02, фотометр КФК-3, спектрофотометр Jenway, барометр-анероид, психрометр, центрифуга ОПН-3, система капиллярного электрофореза "Капель-104Т", бидисцилятор стеклянный, устройство для сушки посуды ПЭ-2000, магнитная мешалка; холодильник; стол-мойка; стол антивибрационный; технологические приставки; тумбы подкатные; лабораторные шкафы для посуды и приборов

## 9. 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 оснащённости 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



**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись