

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является подготовка выпускника к решению следующих задач производственно-технологической деятельности:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий пита-	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

				ния и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
2	ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей	терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала
3	ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методы и способы проведения исследований в области производственного сырья	применять различные методы и способы при исследовании качественных и количественных характеристик продовольственного сырья и готовой продукции	методами и способами проведения исследований согласно определенной тематике

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы ВО

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к блоку 1 ОП и ее части: вариативная.

Дисциплина базируется на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: «Метрология и стандартизация»,

«Микробиология», «Товароведение продовольственных товаров», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса».

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является предшествующей для освоения дисциплины: «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Пищевые и биологически активные добавки».

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, включая промежуточную аттестацию.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	5 Семестр
	акад.	3 курса акад.
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	45,85	45,85
Лекции	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	15	15
Лабораторные работы (ЛБ)	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	30	30
Консультации текущие	0,75	0,75
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	62,15	62,15
Проработка материалов учебников и конспекта лекций	26,15	26,15
Подготовка к выполнению тестовых заданий	8	8
Подготовка презентации	10	10
Подготовка к решению ситуационных заданий и кейсов	18	18

5 Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. часы
1.	Продовольственная безопасность. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья	Понятие продовольственной безопасности. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оформление специальных документов, учетно-отчетной документации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Системы менеджмента безопасности. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов.	17
2.	Загрязнение продовольст-	Поиск, выбор и использование новой ин-	32

	венного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения.	формации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Выбор значимых, приоритетных загрязнителей биологического и химического происхождения для их регламентирования в продовольственном сырье и продуктах питания. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции Пищевые инфекции. Виды и источники загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, основанные на учёте одновременно комплекса веществ, содержащихся в окружающей среде и поступающих от различных источников загрязнения. Развитие и укрепление системы контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пути предотвращения попадания в организм человека и пищевые продукты.	
3.	Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсикантов.	Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Выбор значимых, приоритетных загрязнителей в животноводстве для их регламентирования в продовольственном сырье и продуктах питания. Вещества, используемые в животноводстве - загрязнители пищевых продуктов. Осуществление контроля за применением ветеринарных препаратов. Характеристика нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства. Понятия радиоактивности и ионизирующего излучения. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности Понятие социальных токсикантов и их негативное влияние на организм человека. Пути предотвращения попадания в организм человека и пищевые продукты.	32
4.	Безопасность генетически модифицированных источников пищи.	Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства: международные тенденции производства генетически модифицированных пищевых продуктов: риски и перспективы; особенности генетической идентификации генетически модифицированных источников пищи; управление инновациями в обеспечении продовольственной безопасности генетически модифицированных продуктов питания. Характеристика нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг в отношении генетически модифицированных источников пищи. Современные аспекты использования генно-модифицированных компонентов в	9

		продуктах питания и методы их обнаружения. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства в отношении генетически модифицированных источников пищи. Безопасность генетически модифицированных источников пищи. Проведение генетической модификации сельскохозяйственных растений и животных.	
5.	Фальсификация пищевых продуктов.	Виды фальсификации. Ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная фальсификация пищевых продуктов. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	17,15

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. час	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, час
1	Продовольственная безопасность. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья.	2	-	15
2	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения.	4	12	16
3	Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсикантов.	4	18	10
4	Безопасность генетически модифицированных источников пищи.	2	-	7
5	Фальсификация пищевых продуктов.	3	-	14,15

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость раздела, ак. часы
1.	Продовольственная безопасность. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья	Понятие продовольственной безопасности. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Критерии обеспечения продовольственной безопасности РФ. Принципы контроля над состоянием продовольственной безопасности в стране. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оформление специальных документов, учетно-отчетной документации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	2
2.	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и	Виды и источники загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Загрязнение продуктов металлами, классификация по выраженности вредного воздействия. Источники загрязнения окружающей сре-	4

	химического происхождения.	<p>ды диоксинами и диоксиноподобными соединениями. Продукты, содержащие опасные концентрации диоксинов. Источники загрязнения окружающей среды пол и циклическими ароматическими углеводородами, их токсическое действие. Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в растениеводстве. Основные виды пестицидов. Классификация пестицидов. Механизм отрицательного воздействия на организм человека и на качество пищевой продукции.</p> <p>Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Выбор значимых, приоритетных загрязнителей биологического и химического происхождения для их регламентирования в продовольственном сырье и продуктах питания.</p> <p>Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, основанные на учёте одновременно комплекса веществ, содержащихся в окружающей среде и поступающих от различных источников загрязнения. Развитие и укрепление системы контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Пути предотвращения попадания в организм человека и пищевые продукты.</p>	
3.	Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсикантов.	<p>Вещества, используемые в животноводстве - загрязнители пищевых продуктов. Происхождение антибиотиков, встречающиеся в пищевых продуктах, их потенциальная опасность. Применение транквилизаторов в животноводстве, их вредное воздействие на организм человека. Антиоксиданты, применяемые в животноводстве, их вредное воздействие на организм человека. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Патогенность микроорганизмов. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Меры профилактики. Загрязнение продуктов питания микотоксинами. Понятия радиоактивности и ионизирующего излучения. Понятие социальных токсикантов (кофе, чай, алкоголь, табак, наркотики и др.) и их негативное влияние на организм человека. Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Выбор значимых, приоритетных загрязнителей в животноводстве для их регламентирования в продовольственном сырье и продуктах питания.</p> <p>Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства, основанные на учёте одновременно комплекса веществ, содержащихся в окружающей среде и поступающих от различных источников загрязнения. Развитие и укрепление системы контроля и надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p>	4
4.	Безопасность генетически модифицированных источников пищи.	<p>Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства: международные тенденции производства генетически модифицированных пищевых продуктов: риски и перспективы; особенности генетической идентификации генетически модифицированных источников пищи; управление инновациями в обеспечении продовольственной безопасности генетически модифицированных продуктов питания. Характеристика нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг в отношении генетически модифицированных источников пищи.</p> <p>Проведение генетической модификации сельскохозяйственных растений и животных. Потенциальная опасность заключающаяся в пищевых продуктах из ГМИ. Виды продовольственного сырья и пищевых продуктов, полученных из ГМИ, не проверяемые на безопасность.</p>	2

5.	Фальсификация пищевых продуктов.	Фальсификация пищевых продуктов: виды, способы. Ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная фальсификация пищевых продуктов. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	3
----	----------------------------------	---	---

5.2.2 Практические занятия не предусмотрены.

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость раздела, часы
1.	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения.	<p>Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции из овощей и грибов. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства, услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов из овощей и грибов. Технологические способы снижения содержания нитратов и остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции из овощей и грибов.</p>	6
		<p>Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства, услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов из круп, бобовых и макаронных изделий. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	6
2.	Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсиантов.	<p>Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из мяса птицы, птицепродуктов. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства, услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов из мяса птицы, птицепродуктов. Технологические способы снижения содержания радионуклидов и токсичных элементов в пищевых продуктах. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции из мяса птицы, птицепродуктов.</p> <p>Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из рыбы и морепродуктов. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства, услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов из рыбы и морепродуктов. Технологические способы снижения содержания радионуклидов и токсичных элементов в пищевых продуктах. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из яиц, яйцепродуктов и творога. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства, услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов из яиц, яйцепродуктов и творога. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубеж-</p>	6

		ный опыт по производству продукции из яиц, яйцепродуктов и творога.	
		Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из мяса. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства, услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов из мяса. Технологические способы снижения содержания радионуклидов и токсичных элементов в пищевых продуктах. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции из мяса.	6
		Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) с использованием молока и молочных продуктов. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства, услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов с использованием молока и молочных продуктов. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции с использованием молока и молочных продуктов.	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Продовольственная безопасность. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья	Проработка материалов учебников и конспекта лекций	8
		Подготовка к выполнению тестовых заданий	1
		Подготовка к решению ситуационных задач и кейсов	4
		Подготовка презентации	2
2	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения.	Проработка материалов учебников и конспекта лекций	8
		Подготовка к выполнению тестовых заданий	2
		Подготовка к решению ситуационных задач и кейсов	4
		Подготовка презентации	2
3	Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсикантов.	Проработка материалов учебников и конспекта лекций	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий	2
		Подготовка к решению ситуационных задач и кейсов	4
		Подготовка презентации	2
4	Безопасность генетически модифицированных источников пищи.	Проработка материалов учебников и конспекта лекций	2
		Подготовка к выполнению тестовых заданий	1
		Подготовка к решению ситуационных задач и кейсов	2
		Подготовка презентации	2
5	Фальсификация пищевых продуктов.	Проработка материалов учебников и конспекта лекций	6,15
		Подготовка к выполнению тестовых	2

	заданий	
	Подготовка к решению ситуационных задач и кейсов	4
	Подготовка презентации	2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература:

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452609>(дата обращения: 22.03.2020).

3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452860>(дата обращения: 22.03.2020).

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/437177>(дата обращения: 22.03.2020).

6.2. Дополнительная литература:

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452876>

3. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 448 с. — ISBN 978-5-904406-05-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90675> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий

мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90697> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания

1 Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология»

2 Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология»

3 Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия»

4 Журнал «Вестник международной академии холода» // Вестник международной академии холода [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8494 - Журнал «Вестник международной академии холода»

5 Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»

6 Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК»

7 Журнал «Здоровье»

8 Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»

9 Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 -

10 Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»

- 11 Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции»
- 12 Журнал «Масла и жиры. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
- 13 Журнал «Масложировая промышленность» // Масложировая промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7872 - Журнал «Масложировая промышленность»
- 14 Журнал «Молочная промышленность» // Молочная промышленность [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7906 - Журнал «Молочная промышленность»
- 15 Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»
- 16 Журнал «Пищевая промышленность»
формы
- 17 Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»
- 18 Журнал «Ресторанные ведомости»
- 19 Журнал «Ресторатор»
- 20 Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД
- 21 Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»
- 22 Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
- 23 Журнал «Хлебопечение России» // Хлебопечение России [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8264 - Журнал «Хлебопечение России»
- 24 Журнал «Хлебопродукты» // Хлебопродукты [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9248 - Журнал «Хлебопродукты»
- 25 Журнал «Холодильная техника» // Холодильная техника [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8265 - Журнал «Холодильная техника»
- 26 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» // Хранение и переработка сельхозсырья [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8266 - Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 27 Журнал «Школа гастронома»
- 28 Журнал «Vitamin De»
- 29 Журнал «Food Technology»
- 30 РЖ Оборудование пищевой промышленности»
- 31 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:

типа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

32 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

33 Журнал «Гастроном»

Нормативная документация. Сборники рецептов.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Биб-лиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 :

4. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :

5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

8. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

9. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий, 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - | Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. SBN 978-5-98879-132-4 :

12. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы студентов для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» дневной формы обучения / Н. Н. Попова; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 16 с. <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96408>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная тегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видео-проекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «BaPIAHт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;
Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;

Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «Мега-Про». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего часов	4 курс 8 семестр
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	22,1	22,1
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные занятия (ЛР)	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	1,2	1,2
Консультации по контрольной работе	0,8	0,8
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	82	82
- подготовка контрольной работы	10	10
подготовка к решению ситуационных заданий и кейсов	13	13
- выполнение расчетов для лабораторных работ, оформление отчета	20,4	20,4
- проработка материалов учебников и конспектов лекций	13,6	13,6
- подготовка презентации	20	20
- подготовка к тестированию	5	5
Подготовка к зачёту	3,9	3,9

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы нормативно-правовой базы в области систем менеджмента качества безопасности пищевой продукции, в том числе способы технологического контроля качества производимой продукции и услуг

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания

- методы и способы проведения исследований в области продовольственного сырья;

уметь:

- участвовать в разработке новых и пересматривать действующие стандарты, технические условия и другие документы в области безопасности и качества; осуществлять систематическую проверку применяемых на предприятии стандартов и других документов по качеству и безопасности;

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей;

- применять различные методы и способы при исследовании качественных и количественных характеристик продовольственного сырья и готовой продукции.

владеть:

- методами составления системы документооборота на конкретном предприятии с учетом нормативной и иной регламентирующей документации участвующей в обеспечении качества продукции и услуг;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками

разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

- терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала;

- методами и способами проведения исследований согласно определенной тематике.

Содержание разделов дисциплины. Продовольственная безопасность. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг и обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оформление специальных документов, учетно-отчетной документации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения. Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Выбор значимых, приоритетных загрязнителей биологического и химического происхождения для их регламентирования в продовольственном сырье и продуктах питания. Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсикантов. Выбор значимых, приоритетных загрязнителей в животноводстве для их регламентирования в продовольственном сырье и продуктах питания.

Безопасность генетически модифицированных источников пищи. Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства: международные тенденции производства генетически модифицированных пищевых продуктов: риски и перспективы; особенности генетической идентификации генетически модифицированных источников пищи; управление инновациями в обеспечении продовольственной безопасности генетически модифицированных продуктов питания. Фальсификация пищевых продуктов. Основные требования к организации и проведению исследований по заданной методике и анализу результатов экспериментов, научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
2	ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной	терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала

				продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей	
3	ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методы и способы проведения исследований в области продовольственного сырья	применять различные методы и способы при исследовании качественных и количественных характеристик продовольственного сырья и готовой продукции	методами и способами проведения исследований согласно определенной тематике

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы	
			наименование	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
1	2	3	4	5
1	Продовольственная безопасность. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья.	ПК-19 ПК-24	<i>Банк тестовых заданий</i>	<i>Бланочное или компьютерное тестирование</i>
			<i>Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)</i>	<i>Защита лабораторных работ</i>
			<i>Ситуационные задачи (кейсы)</i>	<i>Контроль преподавателем</i>
			<i>Собеседование (вопросы к зачету)</i>	<i>Собеседование с преподавателем</i>
2	Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения.	ПК-7 ПК-24	<i>Банк тестовых заданий</i>	<i>Бланочное или компьютерное тестирование</i>
			<i>Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)</i>	<i>Защита лабораторных работ</i>
			<i>Ситуационные задачи (кейсы)</i>	<i>Контроль преподавателем</i>
			<i>Собеседование (вопросы к зачету)</i>	<i>Собеседование с преподавателем</i>
			<i>Презентация</i>	<i>Защита презентации</i>
3	Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсиантов.	ПК-7, ПК-19, ПК-24	<i>Банк тестовых заданий</i>	<i>Бланочное или компьютерное тестирование</i>
			<i>Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)</i>	<i>Защита лабораторных работ</i>
			<i>Ситуационные задачи (кейсы)</i>	<i>Контроль преподавателем</i>
			<i>Собеседование (вопросы к зачету)</i>	<i>Собеседование с преподавателем</i>
			<i>Презентация</i>	<i>Защита презентации</i>

4	Безопасность генетически модифицированных источников пищи.	ПК-7, ПК-19, ПК-24	Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	Защита лабораторных работ
			Ситуационные задачи (кейсы)	Контроль преподавателем
			Собеседование (вопросы к зачету)	Собеседование с преподавателем
			Презентация	Защита презентации
5	Фальсификация пищевых продуктов.	ПК-24	Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	Защита лабораторных работ
			Ситуационные задачи (кейсы)	Контроль преподавателем
			Собеседование (вопросы к зачету)	Собеседование с преподавателем

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме текущего тестирования, выполнения, защиты отчетов на лабораторных занятиях, выполнения и защиты реферата, подготовки доклада с презентацией и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета).

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.3.1 ПК-7 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса	Тестовое задание
1	<p>Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?</p> <ul style="list-style-type: none"> - деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации; - контроль экологической чистоты пищевой продукции; <p>экологическую экспертизу пищевой продукции.</p>
2	<p>Что такое допустимое суточное потребление?</p> <ul style="list-style-type: none"> - доза пищевой добавки, которая не оказывает отрицательного влияния на организм; - количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни с учетом усредненной массы тела; - количество пищевых ингредиентов, употребляемых человеком в течение жизни, не оказывающих отрицательного влияния на его организм.
3	<p>Что такое идентификация пищевой продукции?</p> <ul style="list-style-type: none"> - процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции; - установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям; - процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления
4	<p>Метод стандартизации, направленный на разработку типовых технологических решений, - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> - симплификация; - типизация;

	- унификация.
5	<p>Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность; - показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления; - показатель, оценивающий энергетическую потребность человека.
6	<p>Какие вещества относятся к контаминантам?</p> <ul style="list-style-type: none"> - экологически вредные вещества; - вещества, не способные оказывать вредное воздействие; - экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.
7	<p>Молочный сахар это</p> <ul style="list-style-type: none"> - сахароза - целлобиоза - гентибиоза - лактоза

3.3.2 ПК-19 - Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Номер вопроса	Тестовое задание
1	<p>Что такое безопасность пищевой продукции?</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм; - показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам; - соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.
2	<p>Предварительный стандарт это:</p> <ul style="list-style-type: none"> - временный документ - документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы - документ, который устанавливает технические требования к продукции
3	<p>Вас интересуют требования международных стандартов к питательной ценности пищевых продуктов. К какому документу вы обратитесь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - международным стандартам ИСО - "Кодексу Алиментариус" ФАО/ВОЗ - Перечню сертифицированных в РФ пищевых товаров - межгосударственным стандартам
4	<p>Совместная сертификация систем качества выгодна для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспортера продукции в Россию - российских экспортеров - обеих сторон - Ростехрегулирования

3.3.3 ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Номер вопроса	Тестовое задание
1	<p>Допустимая суточная доза свинца составляет, мг/кг массы тела</p> <ul style="list-style-type: none"> -0,1 -0,007 -2,1
2	<p>Степень ненасыщенности жирных кислот, входящих в состав жира характеризует</p> <ul style="list-style-type: none"> - йодное число - кислотное число - пероксидное число
3	<p>Сывороточные белки молока</p> <ul style="list-style-type: none"> - казеин - лактальбумин - лактоферрин
4	<p>Бактерии группы кишечной палочки относятся к:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - патогенным; - условно-патогенным; - санитарно-показательным.
5	<p>Укажите базисную общероссийскую норму массовой доли жира молока, %.</p> <ul style="list-style-type: none"> -3,6; -3,4; -3,2; -2,5.
6	<p>К документам в области стандартизации относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - национальные стандарты - технические регламенты - стандарты организаций - бизнес-планы - общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.

3.2 Ситуационные задания и кейсы

3.2.1 ПК-7 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер во-проса	Ситуационные задания
1	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство решило открыть производство по выработке лецитина</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия, приведите способы выделения лецитина.</p>
2	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, последняя партия молока не соответствует показателям качества по жирности.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия, приведите способы определения растворимости жиров, липидов, свободных жирных кислот.</p>
3	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, последняя партия молока не соответствует показателям качества.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия, приведите способы определения стеролов в полученном сырье.</p>

3.2.2 ПК-19 - Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Номер во-проса	Ситуационные задания
1	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения биологической ценности рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия. Приведите способы повышения биологической ценности, способы определения тирозина в сырье и готовой продукции.</p>
2	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения витамина А в рыбьем жире.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия. Приведите способы определения витамина А в жире.</p>
3	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения витамина D в готовой продукции.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия. Приведите способы определения витамина D.</p>
4	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения биологической ценности вареных колбасных изделий.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия Приведите способы определения и повышения биологической ценности белков.</p>
5	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения биологической ценности вареных колбасных изделий.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия. Приведите способы определения белковых фракций.</p>
6	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство предприятия открыло новую артезианскую скважину для обслуживания.</p> <p>Задание. Укажите как может измениться качество готовой продукции, приведите способы</p>

	определения химических показателей воды.
--	--

3.2.3 ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Номер во-проса	Ситуационные задания
1	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения пищевой ценности ассортимента йогуртов.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия. Приведите способы определения пищевой и энергетической ценности и способы их повышения.</p>
2	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения пищевой ценности ассортимента продуктов из гидробионтов.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия. Приведите способы определения пищевой и энергетической ценности и способы их повышения.</p>
3	<p>Ситуация. Вы работаете на предприятии общественного питания, руководство поставило задачу повышения пищевой ценности ассортимента продуктов из мяса.</p> <p>Задание. Перечислите Ваши действия. Приведите способы определения пищевой и энергетической ценности и способы их повышения.</p>

3.3 Лабораторные работы

Номер раздела	Тематика лабораторных работ
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
1	Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции из овощей и грибов. Технологические способы снижения содержания нитратов и остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье.
2	Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из мяса птицы, птицепродуктов. Технологические способы снижения содержания радионуклидов и токсичных элементов в пищевых продуктах.
ПК-7 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
3	Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
4	Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из рыбы и морепродуктов. Технологические способы снижения содержания радионуклидов и токсичных элементов в пищевых продуктах.
ПК-19 - Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
5	Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из мяса. Технологические способы снижения содержания радионуклидов и токсичных элементов в пищевых продуктах.
6	Контроль безопасности сырья, продуктов в процессе технологической обработки, готовой продукции (блюд) из яиц, яйцепродуктов и творога.

3.4 Презентация

3.3.1 ПК-7 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

№ п/п	Примерная тематика презентации
1	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в Российской Федерации. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Принципы контроля над состоянием продовольственной безопасности в стране.
2	Виды и источники загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Загрязнение продуктов металлами, классификация по выраженности вредного воздействия. Источники загрязнения окружающей среды диоксинами и диоксиноподобными соединениями. Продукты, содержащие опасные концентрации диоксинов.
3	Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в растениеводстве. Основные виды пестицидов. Классификация пестицидов. Механизм отрицательного воздействия на организм человека и на качество пищевой продукции. Пути предотвращения попадания в организм человека и пищевые продукты.
4	Вещества, используемые в животноводстве - загрязнители пищевых продуктов. Происхождение антибиотиков, встречающиеся в пищевых продуктах, их потенциальная опасность. Применение транквилизаторов в животноводстве, их вредное воздействие на организм человека.
5	Проведения генетической модификации сельскохозяйственных растений и животных. Потенциальная опасность заключающаяся в пищевых продуктах из ГМИ Виды продовольственного сырья и пищевых продуктов, полученных из ГМИ, не проверяемые на безопасность.
6	Фальсификация пищевых продуктов: виды, способы.

3.5 Зачет

3.5.1 ПК-7 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Номер вопроса	Текст вопроса
1	Источники поступления свинца. Механизм отрицательного действия на организм человека и на качество пищевой продукции
2	Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Патогенность микроорганизмов
3	В чем заключается смысл понятий «биологическая безопасность», «продовольственная безопасность»?
4	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в Российской Федерации

3.5.2 ПК-19 - Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Номер вопроса	Текст вопроса
1	Охарактеризуйте понятия: срок хранения, срок годности, срок реализации, дата изготовления, дата упаковывания
2	ФЗ «О техническом регулировании»
3	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия
4	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
5	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза

3.5.3 ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Номер вопроса	Текст вопроса
1	Какие наиболее опасные техногенные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах?

2	Каковы основные задачи и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека?
3	Каковы основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства?
4	Перечислите критерии обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации.
5	Как осуществляется контроль за безопасностью применения полимерных и других материалов?
6	Источники поступления мышьяка. Механизм отрицательного действия на организм человека и на качество пищевой продукции.
7	Источники поступления олова, хрома, никеля, меди, железа, цинка, алюминия. Механизм отрицательного действия на организм человека
8	Перечислите источники загрязнения окружающей среды диоксинами и диоксиноподобными соединениями. В каких продуктах обнаруживаются опасные концентрации диоксинов?
	Источники поступления ртути. Механизм отрицательного действия ртути. Какие вещества обладают защитным эффектом при воздействии ртути на организм человека?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03-2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02-2018 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов					
Знать: методы и способы проведения исследований в области продовольственного сырья	Тест	Результат тестирования	84-100 % правильных ответов	Отлично	Освоена/по
			70 - 84 % правильных ответов	Хорошо	Освоена/по высший
			55 - 69 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена/по высший
			Менее 55 %	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
	Собеседование (зачет)	Знание методов и способов проведения исследований в области продовольственного сырья	Студент полно раскрыл содержание материала в объёме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определённой логической последовательности; Студент твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Зачтено	Освоена/по высший

			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
Уметь: применять различные методы и способы при исследовании качественных и количественных характеристик продовольственного сырья и готовой продукции	Отчёт по лабораторной работе	Умение применять различные методы и способы при исследовании качественных и количественных характеристик продовольственного сырья и готовой продукции. Содержание отчёта по лабораторной работе	Студент выполнил лабораторную работу, применил полученные теоретические знания на практике. Содержание отчёта по лабораторной работе соответствует теме и требованиям к оформлению, при расчётах допущено не более трёх ошибок	Зачтено	Освоена/повышенный
			Студент не выполнил лабораторную работу, не может применить теоретические знания на практике. Содержание отчёта по лабораторной работе не соответствует теме и требованиям к оформлению, или при расчётах допущено более трёх ошибок.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
			Студент неверно интерпретирует предложенную ситуацию, аргументированные решения отсутствуют	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
Владеть: методами и способами проведения исследований согласно определенной тематике	Ситуационные задания (кейсы)	Владение методами и способами проведения исследований согласно определенной тематике	Студент изучил описанную проблему развернуто, предложил обоснованные и аргументированные решения	Отлично	Освоена/повышенный
			Студент охарактеризовал описанную проблему, предложил обоснованные решения	Хорошо	Освоена/повышенный
			Студент охарактеризовал описанную проблему, предложил решения, применив недостаточную аргументацию выводов	Удовлетворительно	Освоена/повышенный
			Студент неверно интерпретирует предложенную ситуацию, аргументированные решения отсутствуют	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный

ПК-7 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ЗНАТЬ: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	Тест	Результат тестирования	84-100 % правильных ответов	Отлично	Освоена/повышенный
			70 - 84 % правильных ответов	Хорошо	Освоена/повышенный
			55 - 69 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Менее 55 %	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный

	Собеседование (зачет)	Знание требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	Студент полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности; Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности.	Зачтено	Освоена/по вышенный
			Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный
УМЕТЬ: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	Презентация	Умение использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции раз-	Обучающийся способен извлекать необходимую информацию из литературных источников, самостоятельно готовить и делать презентации на профессиональные темы, в том числе с использованием мультимедийных технологий.	Зачтено	Освоена/по вышенный
			Обучающийся демонстрирует фрагментарную способность извлекать необходимую информацию из литературных источников; не способен самостоятельно готовить и делать презентации на профессиональные темы.	Не зачтено	Не освоена/не достаточный

		личных типов предприятий питания			
ВЛАДЕТЬ: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	Ситуационные задания (кейсы)	Владение методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	Студент изучил описанную проблему развернуто, предложил обоснованные и аргументированные решения	Отлично	Освоена/повышенный
			Студент охарактеризовал описанную проблему, предложил обоснованные решения	Хорошо	Освоена/повышенный
			Студент охарактеризовал описанную проблему, предложил решения, применив недостаточную аргументацию выводов	Удовлетворительно	Освоена/повышенный
			Студент неверно интерпретирует предложенную ситуацию, аргументированные решения отсутствуют	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный

ПК-19 - Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

ЗНАТЬ: правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Тест	Результат тестирования	84-100 % правильных ответов	Отлично	Освоена/повышенный
			70 - 84 % правильных ответов	Хорошо	Освоена/повышенный
			55 - 69 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена/базовый
			Менее 55 %	Неудовлетворительно	Не освоена/не достаточный
	Собеседование (зачет)	Знание изменений показателей качества при разных способах технологической обработки сырья; градаций качества; потребительских и технологических	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена/повышенный
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выпол-	Не зачтено	Не освоена/не достаточный

		свойств пищевых продуктов; условий и сроков хранения	нения профессиональных действий		
УМЕТЬ: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей	Ситуационные задания (кейсы)	Уровень владения материалом Умение разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей	Студент качественно выполнил ситуационное задание. Оформил в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	Освоена/повышенный
			Студент не выполнил ситуационное задание. Не оформил в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена/недостаточный
ВЛАДЕТЬ: навыками оценки потребительских свойств продукции и сырья предприятий питания;	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе Владение навыками оценки потребительских свойств	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	Освоена/повышенный

<p>методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>		<p>продукции и сырья предприятий питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p>Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.</p>	<p>Не зачтено</p>	<p>Не освоена/не достаточный</p>
---	--	--	--	-------------------	----------------------------------

