

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

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии
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 «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» являются подготовка выпускника к решению следующих профессиональных задач производственно-технологической деятельности:

- осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции 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 (результат освоения) | В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен: | | |
|-------|-----------------|--|---|---|--|
| | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | ПК-4 | Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | приоритеты в сфере производства продукции питания, основы разработки новых технологических процессов производства продукции питания; современные, экологичные технические средства технологии | устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; | способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения |
| 2 | ПК-19 | Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг | основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг | применять нормативно-правовые базы в области продаж продукции и услуг | инструментарием нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг |

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

3.1. Дисциплина «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» относится к блоку вариативной части, модуль «Качество и безопасность»:

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы.

| Виды учебной работы | Всего акад. часов | Семестр |
|---|-------------------|---------|
| | | 8 |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля) | 180 | 180 |
| Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия: | 76 | 76 |
| Лекции | 36 | 36 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | | |
| Лабораторные работы (ЛБ) | 36 | 36 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | | |
| Групповые консультации по дисциплине | 1,8 | 1,8 |
| Консультация перед экзаменом | 2 | 2 |
| Виды аттестации (экзамен) | 0,2 | 0,2 |
| Самостоятельная работа: | 70,2 | 70,2 |
| Промежуточное тестирование по разделам | 11 | 11 |
| Подготовка индивидуального задания | 22 | 22 |
| Подготовка к лабораторным занятиям | 37,2 | 37,2 |
| Подготовка к экзамену | 33,8 | 33,8 |

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы) | Трудоемкость дисциплины, часы |
|-------|--|--|-------------------------------|
| 1 | Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества продукции | Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. | 6 |
| 2 | Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции | Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж). Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. | 28 |

| | | | |
|---|--|--|------|
| 3 | Требования к реализации кулинарной продукции Стандартизация продукции и услуг предприятий общественного питания | Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Служба стандартизации в общественном питании. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации. | 28 |
| 4 | Организация контроля качества продукции в общественном питании | Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа | 24,2 |
| 5 | Мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала | Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала | 18 |
| 6 | Нормативно-правовые базы в области продаж продукции производства и услуг | Основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг | 14 |
| 7 | Оценка профессионального уровня персонала. Составление обучающих программ | Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ | 24 |

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекции, час | ЛР, час | СРО, час |
|-------|---|-------------|---------|----------|
| 1 | Основные термины и понятия в области качества Показатели качества продукции | 4 | - | 2 |
| 2 | Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции | 8 | 8 | 12 |
| 3 | Требования к реализации кулинарной продукции Стандартизация продукции и услуг предприятий общественного питания | 8 | 8 | 12 |
| 4 | Организация контроля качества продукции в общественном питании | 4 | 8 | 12,2 |
| 5 | Мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала | 4 | 4 | 10 |
| 6 | Нормативно-правовые базы в области продаж продукции производства и услуг | 4 | - | 10 |
| 7 | Оценка профессионального уровня персонала. Составление обучающих программ | 4 | 8 | 12 |

5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Тематика лекционных занятий | Трудоемкость, час |
|-------|--|--|-------------------|
| 1 | Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества продукции | Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. | 4 |
| | | Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. | |
| | | Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. | |
| 2 | Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции | Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. | 2 |
| | | Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж). Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. | 2 |
| | | Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. | 4 |
| 3 | Требования к реализации кулинарной продукции. Стандартизация продукции и услуг предприятий общественного питания | Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. | 2 |
| | | Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к производству кулинарной продукции. | 2 |
| | | Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. | 2 |
| | | Служба стандартизации в общественном питании. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации. | 2 |
| 4 | Организация контроля качества продукции в общественном питании | Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа | 4 |
| 5 | Мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала | Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству | 4 |
| 6 | Нормативно-правовые базы в области продаж продукции производства и услуг | Основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг | 4 |
| 7 | Оценка профессионального уровня персонала. Составление обучающих программ | Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ | 4 |

5.2.2 Практические занятия (семинары) не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Наименование лабораторных работ | Трудоемкость, час |
|-------|--|---|-------------------|
| 1 | Основные термины и понятия в области качества Показатели качества продукции | - | - |
| 2 | Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции | Показатели качества кулинарной продукции (Определение СВ, титруемой кислотности, щелочности, содержания сахара и соли) | 4 |
| | | Контроль качества полуфабрикатов (Определение качества полуфабрикатов из мяса птицы, рыбных и овощных, фаршированных изделий, бульонов и соусов) | 4 |
| | | Контроль качества блюд (Определение качества первых, вторых, сладких блюд, напитков и изделий из теста) | |
| 3 | Требования к реализации кулинарной продукции. Стандартизация продукции и услуг предприятий общественного питания | Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. | 8 |
| | | Требования к производству, раздаче и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. | |
| | | Контроль качества первых и вторых блюд на раздаче. | |
| | | Контроль качества сладких блюд, десертов и изделий из теста. | |
| | | Анализ нормативно-технической и технологической документации для различных групп изделий. | |
| | Стандартизация услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания | | |
| 4 | Организация контроля качества продукции в общественном питании | Отбор проб и подготовка их для лабораторного анализа | 8 |
| 5 | Мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала | Планирование мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирование своей деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания | 4 |
| 6 | Нормативно-правовые базы в области продаж продукции производства и услуг | Алгоритмы применения нормативно-правовых баз в области продаж продукции, в области продаж услуг | - |
| 7 | Оценка профессионального уровня персонала. Составление обучающих программ | Разработка критериев оценки профессионального уровня персонала и составление обучающих программ | 8 |

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Вид СРО | Трудоемкость, час |
|-------|---|--|-------------------|
| 1 | Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества продукции | Выполнение тестовых заданий | 2 |
| 2 | Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при | Решение ситуационных задач | 12 |
| | | Индивидуальное задание (электронная презентация) | |

| | | | |
|---|--|--|------|
| | контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции | Подготовка к лабораторным занятиям | |
| 3 | Требования к реализации кулинарной продукции Стандартизация продукции и услуг предприятий общественного питания | Решение ситуационных задач | 12 |
| | | Подготовка к лабораторным занятиям | |
| | | Индивидуальное задание (электронная презентация) | |
| 4 | Организация контроля качества продукции в общественном питании | Индивидуальное задание (электронная презентация) | 12,2 |
| | | Подготовка к лабораторным занятиям | |
| | | Выполнение тестовых заданий | |
| 5 | Мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала | Индивидуальное задание (разработка мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию, разработка мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала к руководству, составление плана деятельности с учетом различных должностных обязанностей) | 10 |
| 6 | Нормативно-правовые базы в области продаж продукции производства и услуг | Индивидуальное задание (электронная презентация) | 10 |
| 7 | Оценка профессионального уровня персонала. Составление обучающих программ | Индивидуальное задание (составление тестов и ситуационных задач для оценки профессионального уровня персонала, составление обучающих программ) | 12 |

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

6.1.1 Кучменко Т.А. Бредихина О.В. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, сырья. – ВГТА, Воронеж, 2010.

6.1.2 Бочкарева З.А., Авроров В.А. Контроль качества продукции общественного питания. - ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2013. - 171 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62645

6.1.3. Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. Управление качеством продукции /Учебник/. - Дашков и К, 2013. - 336 с. <http://www.iprbookshop.ru/14108.html>

6.2 Дополнительная литература

6.2.1 Агарков А.П. Управление качеством: Учебное пособие. - Дашков и К, 2010. - 228 с. <http://www.knigafund.ru/books/169791>

6.2.2 Клиент всегда прав! Как потребителю отстаивать свои интересы в магазине и на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]/ Гусятникова Д.Е.— Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа,— 119 с. <http://www.iprbookshop.ru/1689.html>

6.2.3 Периодические журналы:

- Журнал «Ресторанные ведомости»;
- Журнал «Ресторатор»;
- Журнал «Школа гастронома»;
- Журнал «Food Technology»;
- 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 «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» CD
 - Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»;
 - Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания»;
 - 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»;
 - Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество»;
 - Журнал «Пищевая промышленность»;
 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»;

Дополнительные справочные ресурсы

| | |
|---|---|
| Открытые базы данных Росстат | https://qks.ru/databases |
| Федеральный институт промышленной собственности (патентный поиск) | https://www1.fips.ru/ |
| База данных Web of Science | https://apps.webofknowledge.com |
| База данных Scopus | https://www.scopus.com |
| Справочно-правовая система Гарант | http://www.garant.ru/ |
| Справочно-правовая система Консультант Плюс | http://www.consultant.ru/ |

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания» <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/ToPage>

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

| 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 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 интегрированная 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

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 «ВаРИАНт Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;

Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;

Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Научно-учебно-производственный центр технологии гостеприимства ФГБОУ ВО ВГУИТ.

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 (модулю) 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 (модуля)**.

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 А
к рабочей программе дисциплины
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»
(наименование дисциплины)

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения

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

| Виды учебной работы | Всего акад. часов |
|--|-------------------|
| Общая трудоемкость дисциплины | 180 |
| Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия: | 24,2 |
| Лекции | 8 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | |
| Лабораторные работы (ЛБ) | 12 |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i> | |
| Групповые консультации по дисциплине | 1,2 |
| Консультация перед экзаменом | 2 |
| Виды аттестации (экзамен) | 0,2 |
| Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников | 0,8 |
| Самостоятельная работа: | 149 |
| Промежуточное тестирование по разделам | 50 |
| Подготовка индивидуального задания | 50 |
| Подготовка к лабораторным занятиям | 39 |
| Подготовка контрольной работы | 10 |
| Подготовка к экзамену | 6,8 |

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»**
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- государственные стандарты, технические условия, санитарные нормы и правила, требования к качеству производимой продукции и услуг, основные принципы документооборота по производству на предприятии питания, перечень нормативно-технической и технологической документации, применяемой в условиях производства; программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;

уметь

- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; устанавливать соответствие качества производимой продукции и предоставляемых услуг требованиям нормативно-технологических документов; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства; планировать мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать свою деятельность с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания; применять нормативно-правовые базы в области продаж продукции и услуг; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;

владеть

- способностью критически анализировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предмет соответствия нормативным требованиям; навыками разработки нормативно-технической и технологической документации в условиях производства; анализом программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, своей деятельности и с учетом собственных должностных обязанностей; инструментариум нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; методикой проведения аттестации работников производства, принятия решений по результатам аттестации с точки зрения поставленных задач.

Содержание разделов дисциплины.

Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж). Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. Требования к

приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Служба стандартизации в общественном питании. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации
по дисциплине**

**Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях
индустрии питания и ресторанного бизнеса**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

| № п/п | Перечень компетенций | | Этапы формирования компетенций | | |
|----------|----------------------|---|---|---|--|
| | Код компетенции | Содержание компетенции (результат освоения) | В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен: | | |
| | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | ПК-4 | Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | приоритеты в сфере производства продукции питания, основы разработки новых технологических процессов производства продукции питания; современные, экологичные технические средства и технологии | устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; | способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения |
| 2 | ПК-19 | Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг | основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг | применять нормативно-правовые базы в области продаж продукции и услуг | инструментарием нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг |

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

| № п/п | Разделы дисциплины | Индекс контролируемой компетенции (или ее части) | Оценочные материалы | | Технология/процедура оценивания (способ контроля) |
|-------|---|--|---|----------------|---|
| | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | ПК-4 | <i>Тест</i> | 1-21 | Процентная шкала |
| | | | <i>Лабораторная работа</i> | 26-33, 36, 37 | Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | <i>Индивидуальное задание</i> (разработка мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию, разработка мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала к руководству, составление плана деятельности с учетом различных должностных обязанностей) | 39-44, 46 | Уровневая шкала |
| | | | <i>Собеседование</i> | 49-60, 63-67 | Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| 2 | Нормативно-правовые базы в области продаж продукции производства и услуг | ПК-19 | <i>Лабораторная работа</i> | 34, 35 | Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |
| | | | <i>Тест</i> | 22-25 | Процентная шкала |
| | | | <i>Индивидуальное задание (электронная презентация)</i> | 45, 47 | Уровневая шкала |
| | | | <i>Собеседование</i> | 61, 62, 68, 69 | Отметка в системе «зачтено – не зачтено» |

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 ПК-4 *Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения*

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|--|
| 1 | 2 |
| 1 | Супы, соусы, горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже: а) 65 ⁰ С б) 75 ⁰ С в) 55 ⁰ С |
| 2 | Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать: А) 2ч. В) 3ч. С) 1ч. |
| 3 | В состав бракеражной комиссии могут входить: А) руководитель предприятия; В) заведующий производством; С) высококвалифицированный повар; D) член санитарного поста или санитарный работник Е) все перечисленные |
| 4 | Для количественной характеристики качества продукции применяют системуоценки, которая позволяет заменить многообразие в описании ощущений цифровыми индексами (баллами). |
| 5 |– это свойства объектов, оцениваемые органами чувств человека (вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид и т.д.). |
| 6 | Очередность анализа оценки отдельных показателей качества блюд (изделий), отвечающая естественной последовательности органолептической оценки: А) показатели, определяемые обонянием и осязанием. В) показатели, определяемые зрением. С) показатели, определяемые посредством дегустации. |
| 7 | Потери при изготовлении и порционировании соусов равны: А) 0 В) 2 С) 15 D) 30 |
| 8 | Баллом «3», общей оценки качества, оценивают блюда (изделия): А) приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения. В) приготовленные строго по рецептуре и технологии. С) с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. D) со значительными дефектами. |
| 9 | . Интегральный показатель качества – это: А) показатель качества продукции, относящийся сразу к нескольким свойствам продукции. В) показатель качества, относящийся только к одному из свойств продукции. С) показатель качества продукции, относящийся к такому ее свойству или такой совокупности ее свойств, по которым принимают решение оценивать качество продукции. D) комплексный показатель качества продукции, отражающий отношение суммарного полезного эффекта от эксплуатации или потребления продукции к суммарным затратам на ее создание и эксплуатацию или потребление. |
| 10 | Под изделием понимается: А) отдельный экземпляр штучной продукции или определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции. В) единица промышленной продукции, количество которой может исчисляться в штуках или экземплярах. С) материализованный результат процесса трудовой деятельности, обладающий полезными |

| | |
|----|--|
| | свойствами, полученный в определенном месте за определенный промежуток времени и предназначенный для использования потребителями в целях удовлетворения их потребностей как общественного, так и личного характера. |
| 11 | В зависимости от источника получения информации показатели качества делят на: А) традиционный (лабораторный) В) экспертный С) социологический D) все ответы верны |
| 12 | – один из наиболее эффективных методов разделения сложной смеси веществ на отдельные компоненты |
| 13 | Содержание углеводов (сахаров, крахмал) в блюдах и изделиях определяют по: А) фруктозе В) мальтозе С) сахарозе |
| 14 | показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при ее производстве. |
| 15 | Что такое квалиметрия? А) научная область, объединяющая методы количественной оценки качества. В) наука о точности измерений деталей. С) научная область, объединяющая методы качественной оценки качества различных объектов. D) научная область, изучающая методы качественной оценки. |

3.1.2 ПК-4 *Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения*

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|---|
| 16 |- это упорядоченное перемещение документов с момента их создания (поступления) до завершения исполнения (отправки, передачи на оперативное хранение) |
| 17 | Документооборот предприятия образуют: А) входящие документы Б) исходящие документы В) внутренние документы |
| 18 | К исходящим документам предъявляется ряд требований: А) документы должны быть подписаны либо утверждены; Б) документы должны быть зарегистрированы в необходимом количестве экземпляров; В) на документах должен быть указан почтовый адрес Г) все ответы верны |
| 19 | К внутренним документам ПОП не относят: А) Калькуляционная карта Б) Требование в кладовую В) Дневной заборный лист Г) Наряд-заказ |
| 20 | К исходящим документам ПОП относят: А) Наряд-заказ Б) Контрольный расчет расхода специй и соли В) Дневной заборный лист |
| 21 | К внутренним документам ПОП относят: А) Требование в кладовую Б) Дневной заборный лист В) Закупочный акт |

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

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|---|
| 22 | Основными задачами предприятий общественного питания являются (выберите все правильные ответы): А) наиболее полное удовлетворение спросов населения; Б) улучшения качества выпускаемой продукции; В) повышение культуры обслуживания |
| 23 | Услуги общественного питания оказываются в....(дополните недостающие ответы): А) ресторанах; Б) столовых; ... |
| 24 | В соответствии с каким документом устанавливается тип и класс предприятий общественного питания: А) нормативно-правовым актом; Б) санитарными нормами и правилами; В) государственным стандартом |
| 25 | Для каких типов предприятий общественного питания устанавливается класс обслуживания (выберите все правильные ответы): А) ресторанов; Б) столовых; В) кафе; Г) баров |

3.2 Лабораторные работы

3.2.1 ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|--|
| 26 | Контроль качества первых и вторых блюд на раздаче. |
| 27 | Контроль качества сладких блюд, десертов и изделий из теста. |
| 28 | Контроль качества предоставляемых услуг |
| 29 | Отбор проб и подготовка их для лабораторного анализа |
| 30 | Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. |
| 31 | Контроль качества полуфабрикатов (Определение качества полуфабрикатов из мяса птицы, рыбных и овощных, фаршированных изделий, бульонов и соусов) |
| 32 | Показатели качества кулинарной продукции (Определение СВ, титруемой кислотности, щелочности, содержания сахара и соли) |
| 33 | Требования к производству, раздаче и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. |

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

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|---|
| 34 | Анализ нормативно-технической и технологической документации для различных групп изделий. |
| 35 | Стандартизация услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания |

3.2.3 ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|---|
| 36 | Разработка и анализ плана мероприятий по обеспечению лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству |
| 37 | Анализ деятельности и планирование рабочего дня (с учетом должностных обязанностей) линейного персонала предприятия питания |

3.3 Индивидуальное задание (электронная презентация, примеры тем)

3.3.1 ПК-4 *Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения*

| Номер задания | Тема творческого задания |
|---------------|---|
| 39 | Анализ качества сырья (на примере конкретного предприятия) на предмет соответствия нормативным требованиям |
| 40 | Анализ качества полуфабрикатов (на примере конкретного предприятия) на предмет соответствия нормативным требованиям |
| 41 | Анализ качества готовой продукции (на примере конкретного предприятия) на предмет соответствия нормативным требованиям |
| 42 | Анализ зависимости между основными параметрами технологических процессов и качеством готовой продукции (на примере конкретного предприятия) |
| 43 | Анализ зависимости между свойствами сырья и качеством готовой продукции (на примере конкретного предприятия) |
| 44 | Анализ зависимости между свойствами полуфабрикатов и качеством готовой продукции (на примере конкретного предприятия) |

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

| Номер задания | Тема творческого задания |
|---------------|---|
| 45 | Разработка нормативно-технической и технологической документации (на примере конкретного предприятия) |

3.3.3 ПК-4 *Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения*

| Номер задания | Тема творческого задания |
|---------------|---|
| 46 | Разработка мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала по отношению к предприятию, разработка мероприятий по обеспечению и поддержке лояльности персонала к руководству, составление плана деятельности с учетом различных должностных обязанностей |

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

| Номер задания | Тема творческого задания |
|---------------|---|
| 47 | Использование инструментария нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг для различных типов предприятий общественного питания |

3.4 Собеседование (типовые вопросы к экзамену)

3.4.1 ПК-4 *Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения*

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|---|
| 49 | Основные термины и понятия в области качества продукции. |
| 50 | Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. |
| 51 | Оценка уровня качества продукции. Классификация показателей качества. |
| 52 | Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. |
| 53 | Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. |
| 54 | Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа |
| 55 | Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. |
| 56 | Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции. |
| 57 | Определение микробиологических показателей качества кулинарной продукции. |
| 58 | Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов |
| 59 | Технические средства для измерения свойств сырья |
| 60 | Технические средства для измерения свойств полуфабрикатов |

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

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|---|
| 61 | Документооборот по производству продукции на предприятиях питания |
| 62 | Нормативная техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания |

3.4.3 ПК-4 *Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения*

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|--|
| 63 | Основные должностные обязанности управляющего предприятием общественного питания |
| 64 | Основные должностные обязанности повара |
| 65 | Основные должностные обязанности заведующего производством |
| 66 | Основные должностные обязанности официанта |
| 67 | Основные должностные обязанности администратора торгового зала |

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

| Номер вопроса | Тема |
|---------------|--|
| 68 | Основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства |
| 69 | Основные аспекты нормативно-правовой базы в области услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания |

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 4.1.02-2017 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Описание показателей и критериев оценивания уровня сформированности компетенций

| Результаты обучения по этапам формирования компетенций | Методика оценки (объект, продукт или процесс) | Показатель оценивания | Критерии оценивания сформированности компетенций | Шкала оценивания | |
|---|---|-------------------------------|--|--------------------------------|------------------------------|
| | | | | Академическая оценка или баллы | Уровень освоения компетенции |
| ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | | | | | |
| ЗНАТЬ: - приоритеты в сфере производства продукции питания, основы разработки новых технологических процессов производства продукции питания; современные, экологичные технические средства и технологии | Собеседование (экзамен) | Уровень владения материалом | 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 |
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий | | Не зачтено |
| | Тест | Результат тестирования | 75 % и более правильных ответов | Отлично | Освоена |
| | | | 60-75 % правильных ответов | Хорошо | Освоена |
| | | | 50-60 % правильных ответов | Удовлетворительно | Освоена |
| | | Менее 50 % правильных ответов | Неудовлетворительно | Не освоена | |
| УМЕТЬ: - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов | Лабораторные работы | Отчет по лабораторной работе | Студент активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы | Зачтено | Освоена |

| | | | | | |
|---|--------------------|-------------------------|--|------------|------------|
| производства продукции питания; | | | Студент не активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы | Не зачтено | Не освоена |
| ВЛАДЕТЬ: - способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | Творческое задание | Электронная презентация | Студент при подготовке индивидуального задания проработал более 10 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, соблюдал основные требования информационной безопасности, уверенно обобщает, интерпретирует, структурирует, оформляет и представляет информацию в доступном для потребителей виде. В докладе свободно применяет профессиональные термины, уверенно отвечает на поставленные вопросы. Презентация содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с применением современных программных средств и технологий. | Зачтено | Освоена |

| | | | | | |
|--|--|--|---|------------|------------|
| | | | Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 2 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, не соблюдал основные требования информационной безопасности, не демонстрирует навыки обобщения, интерпретирования, структурирования, оформления и представления информации в доступном для потребителей виде. В докладе не уверенно применяет профессиональные термины, отвечает не на все поставленные вопросы. Презентация содержит не все необходимые разделы, работа оформлена не качественно. | Не зачтено | Не освоена |
|--|--|--|---|------------|------------|

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

| | | | | | |
|--|----------------------------|------------------------------|--|---------------------|------------|
| ЗНАТЬ: - основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг | Собеседование | Уровень владения материалом | 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 |
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий | Не зачтено | Не освоена |
| | Тест | Результат тестирования | 75 % и более правильных ответов | Отлично | Освоена |
| | | | 60-75 % правильных ответов | Хорошо | Освоена |
| | | | 50-60 % правильных ответов | Удовлетворительно | Освоена |
| | | | Менее 50 % правильных ответов | Неудовлетворительно | Не освоена |
| УМЕТЬ: - применять нормативно-правовые базы в области продаж продукции и услуг | Лабораторная работа работы | Отчет по лабораторной работе | Студент активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит | Зачтено | Освоена |

| | | | | | |
|---|--------------------|-------------------------|---|------------|------------|
| | | | <p>примеры, четко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>Студент не активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы</p> | Не зачтено | Не освоена |
| <p>ВЛАДЕТЬ: - инструментарием нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг</p> | Творческое задание | Электронная презентация | <p>Студент при подготовке индивидуального задания проработал более 10 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, соблюдал основные требования информационной безопасности, уверенно обобщает, интерпретирует, структурирует, оформляет и представляет информацию в доступном для потребителей виде. В докладе свободно применяет профессиональные термины, уверенно отвечает на поставленные вопросы. Презентация содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с применением современных программных средств и технологий.</p> | Зачтено | Освоена |
| | | | <p>Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 2 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, не соблюдал основные требования информационной безопасности, не демонстрирует навыки обобщения, интерпретирования, структурирования, оформления и представления информации в доступном для потребителей виде. В докладе не уверенно применяет профессиональные термины, отвечает не на все на поставленные вопросы. Презентация содержит не все необходимые</p> | Не зачтено | Не освоена |

| | | | | | |
|---|---------------------|------------------------------|--|------------|------------|
| | | | разделы, работа оформлена не качественно. | | |
| ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | | | | | |
| ЗНАТЬ: - программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству | Собеседование | Уровень владения материалом | 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 |
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации | Не зачтено | Не освоена |
| УМЕТЬ: - планировать мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать свою деятельность с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания | Лабораторная работа | Отчет по лабораторной работе | Студент активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы | Зачтено | Освоена |
| | | | Студент не активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы | Не зачтено | Не освоена |
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий | Не зачтено | Не освоена |
| ВЛАДЕТЬ: - анализом программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности | Творческое задание | Электронная презентация | Студент при подготовке индивидуального задания проработал более 10 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в | Зачтено | Освоена |

| | | | | | |
|--|--|--|--|------------|------------|
| персонала по отношению к предприятию и руководству, своей деятельности и с учетом собственных должностных обязанностей | | | области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, соблюдал основные требования информационной безопасности, уверенно обобщает, интерпретирует, структурирует, оформляет и представляет информацию в доступном для потребителей виде. В докладе свободно применяет профессиональные термины, уверенно отвечает на поставленные вопросы. Презентация содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с применением современных программных средств и технологий. | | |
| | | | Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 2 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, не соблюдал основные требования информационной безопасности, не демонстрирует навыки обобщения, интерпретирования, структурирования, оформления и представления информации в доступном для потребителей виде. В докладе не уверенно применяет профессиональные термины, отвечает не на все на поставленные вопросы. Презентация содержит не все необходимые разделы, работа оформлена не качественно. | Не зачтено | Не освоена |

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

| | | | | | |
|--|---------------|-----------------------------|---|---------------------|------------|
| ЗНАТЬ: - основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг | Тест | Результат тестирования | 75 % и более правильных ответов | Отлично | Освоена |
| | | | 60-75 % правильных ответов | Хорошо | Освоена |
| | | | 50-60 % правильных ответов | Удовлетворительно | Освоена |
| | | | Менее 50 % правильных ответов | Неудовлетворительно | Не освоена |
| | Собеседование | Уровень владения материалом | 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 |

| | | | | | |
|---|--------------------|-------------------------|--|------------|------------|
| | | | Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации | Не зачтено | Не освоена |
| УМЕТЬ: - применять нормативно-правовые базы в области продаж продукции и услуг | Творческое задание | Электронная презентация | Студент при подготовке индивидуального задания проработал более 10 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, соблюдал основные требования информационной безопасности, уверенно обобщает, интерпретирует, структурирует, оформляет и представляет информацию в доступном для потребителей виде. В докладе свободно применяет профессиональные термины, уверенно отвечает на поставленные вопросы. Презентация содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с применением современных программных средств и технологий. | Зачтено | Освоена |
| ВЛАДЕТЬ: - инструментарием нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг | | | Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 2 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области контроля качества продукции питания и услуг, предоставляемых предприятиями питания, не соблюдал основные требования информационной безопасности, не демонстрирует навыки обобщения, интерпретирования, структурирования, оформления и представления информации в доступном для потребителей виде. В докладе не уверенно применяет профессиональные термины, отвечает не на все на поставленные вопросы. Презентация содержит не все необходимые разделы, работа оформлена не качественно | Не зачтено | Не освоена |

