

**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 и ресторанного бизнеса**  
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки

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

Направленность (профиль) подготовки

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

Квалификация выпускника

Бакалавр

(в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями))

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).*

33 *Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).*

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологического, научно-исследовательского, организационно-управленческого, проектного.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

№ п/п	Код компет енции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД2 ПКв-5 – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 ПКв-5 – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции	Знает: основные термины и понятия в области качества продукции, факторы, оказывающие влияние на качество продукции, классификацию показателей качества, приоритеты в сфере производства продукции питания, методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, требования технических и санитарных регламентов к соответствующим видам пищевой продукции и условиям работы структурных подразделений, стандарты обслуживания
	Умеет: оценивать качество кулинарной продукции по органолептическим показателям, классифицировать органолептические показатели качества, проводить бракераж кулинарной продукции, организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы различных структурных подразделений производства, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания
	Владеет: способностью определять физико-химические и микробиологические показатели качества кулинарной продукции, отбора проб и подготовки их для лабораторного анализа

## 3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к профессиональному модулю части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ООП, модуль «Качество и безопасность». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Введение в технологию продукции и

организацию общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продуктов общественного питания массового изготовления».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП», «Пищевые и биологически активные добавки», производственных практик и подготовки ВКР.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		6	7
		Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	216	108	108
<b>Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:</b>	<b>82,85</b>	<b>37</b>	<b>45,85</b>
Лекции	33	18	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторный практикум	48	18	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	48	18	30
Консультации текущие	1,65	0,9	0,75
<b>Вид аттестации (зачет)</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>133,15</b>	<b>71</b>	<b>62,15</b>
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	60,15	35	30,15
Подготовка к лабораторным занятиям	48	28	20
Домашнее задание, реферат	10	5	5
Другие виды самостоятельной работы	15	8	7

#### 5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (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 (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. ч
1	Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества и безопасности продукции. Прослеживаемость качества в процессе производства продукции	Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством и безопасностью. Оценка уровня и прослеживаемость качества продукции при производстве. Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества и безопасности продукции.	49
2	Показатели качества кулинарной продукции. Физико-	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим	60

	химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции	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.	
3	Требования реализации кулинарной продукции. Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	64
4	Организация контроля и управления качеством и безопасностью продукции в общественном питании массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	46,15

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества и безопасности продукции. Прослеживаемость качества в процессе производства продукции	6	12	31
2	Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции	12	12	36
3	Требования к реализации кулинарной продукции. Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	8	12	44
4	Организация контроля и управления качеством и безопасностью продукции в общественном питании массового изготовления и специализированных пищевых	7	12	27,15

	продуктов		
	Консультации текущие		1,65
	Зачет		0,2

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества и безопасности продукции. Прослеживаемость качества в процессе производства продукции	Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством и безопасностью. Оценка уровня и прослеживаемость качества продукции при производстве. Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества и безопасности 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.	12
3	Требования к реализации кулинарной продукции. Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	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 за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	8
4	Организация контроля и управления качеством и безопасностью продукции в общественном питании массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	7

### 5.2.2 Практические занятия (семинары) не предусмотрены

### 5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества и безопасности продукции. Прослеживаемость качества в процессе	Показатели качества и безопасности продукции	6
		Прослеживаемость качества в процессе производства продукции	6

	производства продукции		
2	Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции	Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов (для приготовления авторских блюд)	6
		Физико-химические методы, применяемые при контроле качества готовой продукции (на примере авторских блюд)	6
3	Требования к реализации кулинарной продукции. Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Требования к реализации кулинарной продукции, анализ соответствия	6
		Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (на примере продукции и услуг предприятия по заданной теме)	6
4	Организация контроля и управления качеством и безопасностью продукции в общественном питании массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контроль качества и управление качеством блюд в процессе их изготовления (на примере авторских блюд)	12

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества и безопасности продукции. Прослеживаемость качества в процессе производства продукции	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	15
		Подготовка к лабораторным занятиям	12
		Выполнение тестовых заданий	4
2	Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	20
		Подготовка к лабораторным занятиям	12
		Выполнение тестовых заданий	4
3	Требования к реализации кулинарной продукции. Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	18
		Подготовка к лабораторным занятиям	12
		Выполнение тестовых заданий	4
		Реферат	10
4	Организация контроля и управления качеством и безопасностью продукции	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	12,15
		Подготовка к лабораторным занятиям	12
		Выполнение тестовых заданий	3

общественном питании массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
--	--	--

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### **6.1 Основная литература**

Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130478> (— Режим доступа: для авториз. пользователей).

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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.2 Дополнительная литература**

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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> — 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](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](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681) - Журнал «Биохимия».
4. Журнал «Вестник образования».
5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](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](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662) - Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855) .
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987) - Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7899](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899) - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. 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](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»



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

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса» <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	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a>
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. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>

## Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с "Информсвязь-черноземье", Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

### 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20, 19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20 а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

### 8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

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

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии**  
**питания и ресторанного бизнеса**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения**

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> в т. ч. аудиторные занятия:	<b>44,2</b>	<b>22,1</b>	<b>22,1</b>
Лекции	16	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторные занятия	24	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	24	12	12
Консультации текущие	2,4	1,2	1,2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1,6	0,8	0,8
<b>Вид аттестации (зачет)</b>	0,2	0,1	0,1
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>164</b>	<b>82</b>	<b>82</b>
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	80,2	40,1	40,1
Подготовка к лабораторным занятиям	36	18	18
Домашнее задание, реферат,	20	10	10
Выполнение контрольной работы	20	10	10
<b>Подготовка к зачету (контроль)</b>	<b>7,8</b>	<b>3,9</b>	<b>3,9</b>

# **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	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД2 <sub>ПКв-5</sub> – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 <sub>ПКв-5</sub> – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции	Знает: основные термины и понятия в области качества продукции, факторы, оказывающие влияние на качество продукции, классификацию показателей качества, приоритеты в сфере производства продукции питания, методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, требования технических и санитарных регламентов к соответствующим видам пищевой продукции и условиям работы структурных подразделений
	Умеет: оценивать качество кулинарной продукции по органолептическим показателям, классифицировать органолептические показатели качества, проводить бракераж кулинарной продукции, организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы различных структурных подразделений производства
	Владеет: способностью определять физико-химические и микробиологические показатели качества кулинарной продукции, отбора проб и подготовки их для лабораторного анализа

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции и (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Основные термины и понятия в области качества. Показатели качества и безопасности продукции. Прослеживаемость качества в процессе производства продукции	ИД2 ПКв-5 – Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, обеспечением качества продукции	Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов и готовой продукции		Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3	Требования реализации кулинарной продукции. Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений Организация контроля и управления качеством и безопасностью продукции в общественном питании массового		Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

	изготовления и специализированных пищевых продуктов				
			Домашнее задание		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
4	Организация контроля и управления качеством и безопасностью продукции в общественном питании массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
		Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»	
		Собеседование (задания для лабораторных работ)		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.	
		Домашнее задание		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»	

### 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/практике проводится в форме тестирования (*или письменного ответа или выполнения расчетно-графической (практической) работы или решения контрольных задач и т.п.*) и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета, экзамена).

Каждый вариант теста включает ... контрольных заданий, из них:

- ...контрольных заданий на проверку знаний;
- ...контрольных заданий на проверку умений;
- ...контрольных заданий на проверку навыков;

*Или*

Каждый билет включает ... контрольных вопросов (*задач*), из них:

- ...контрольных вопросов (*задач*) на проверку знаний;
- ...контрольных вопросов (*задач*) на проверку умений;
- ...контрольных вопросов (*задач*)на проверку навыков и т.п.

#### 3.1 Тесты (тестовые задания)<sup>1</sup>

**3.1.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-5** Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
1	Стандарты обслуживания предполагают, что супы, соусы, горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже: а) 65 <sup>0</sup> С б) <b>75<sup>0</sup>С</b> в) 55 <sup>0</sup> С
2	Стандарты обеспечения качества продукции предполагают, что срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать: А) <b>2ч.</b> 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) <b>все перечисленные</b>
4	..... – это свойства объектов, оцениваемые органами чувств человека (вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид и т.д.).
5	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.
6	Потери при изготовлении и порционировании соусов равны: А) 0 В) 2 С) <b>15</b> D) 30
7	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) <b>с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки.</b> D) со значительными дефектами.
8	В соответствии с каким документом устанавливается тип и класс предприятий общественного питания: А) нормативно-правовым актом; Б) санитарными нормами и правилами; В) <b>государственным стандартом</b>
9	Для каких типов предприятий общественного питания устанавливается класс обслуживания (выберите все правильные ответы): А) <b>ресторанов;</b> Б) столовых; В) кафе; Г) <b>баров</b>
10	Производственный контроль на этапах технологического процесса включает следующее: 1 контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации 2 контроль за соблюдением поточности технологического процесса 3 определение контрольных критических точек и нормируемых показателей 4 все ответы неверны 5 все ответы верны



	<b>(5 все ответы верны)</b>
11	<p>Для изготовления кулинарной продукции допускается прием ...</p> <p>1 продовольственного сырья и компонентов, отвечающих требованиям нормативных документов</p> <p>2 продовольственного сырья и компонентов, разрешенных к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 3.3686-21</p> <p>3 продукты животноводства без ветеринарных свидетельств</p> <p>4 продукции с истекшими сроками годности (хранения)</p> <p><b>(1 продовольственного сырья и компонентов, отвечающих требованиям нормативных документов)</b></p> <p><b>(2 продовольственного сырья и компонентов, разрешенных к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 3.3686-21)</b></p>
12	<p>Разнообразные факторы, действующие на различных стадиях жизненного цикла продукции и уровнях управления можно подразделить на:</p> <p>1 технические,</p> <p>2 технологические,</p> <p>3 организационные,</p> <p>4 экономические,</p> <p>5 психологические,</p> <p>6 социальные</p> <p><b>(1 технические, 3 организационные, 4 экономические, 6 социальные)</b></p>
13	<p>На предприятиях общественного питания рекомендуется организовывать контроль качества продукции на всех этапах производства, для чего необходимо создать службы контроля качества:</p> <p>1 входного,</p> <p>2 выходного,</p> <p>3 операционного,</p> <p>4 приемочного.</p> <p><b>(1 входного, 3 операционного, 4 приемочного)</b></p>
14	<p>Качество продукции – это:</p> <p>А) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.</p> <p>В) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении.</p> <p>С) качественная или количественная характеристика любых свойств или состояний продукции.</p> <p><b>(А) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением)</b></p>
15	<p>Под изделием понимается:</p> <p>А) отдельный экземпляр штучной продукции или определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции.</p> <p>В) единица промышленной продукции, количество которой может исчисляться в штуках или экземплярах.</p> <p>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.</p> <p><b>(А) отдельный экземпляр штучной продукции или определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции)</b></p>
16	<p>Совокупность полезных свойств продуктов питания характеризуется:</p> <p>А) пищевой ценностью</p> <p>Б) органолептическими показателями</p> <p>В) безвредностью</p> <p>Г) все ответы верны</p> <p><b>(А) пищевой ценностью)</b></p>
17	<p>В состав бракеражной комиссии <u>не</u> входит:</p> <p>А) заведующий производством</p> <p>Б) санитарный работник</p> <p>В) изготовитель продукции</p> <p>Г) Потребитель продукции</p> <p><b>(Г) Потребитель продукции)</b></p>
18	<p>К социальным факторам повышения качества продукции относятся:</p> <p>А) формы оплаты труда, величина заработной платы, премирование за высококачественную продукцию и работу, удержания за брак, уровень качества, себестоимость, цена на продукцию.</p>

	<p>Б) подбор, расстановка и перемещение кадров, организация повышения квалификации, научно-техническое творчество, рационализация и изобретательство, жилищно-бытовые условия, взаимоотношения и психологический климат в коллективе, воспитательная работа.</p> <p>В) планомерность и ритмичность работы, техобслуживание и ремонт оборудования, обеспеченность материалами, комплектующими изделиями, оснасткой, инструментом, технической документацией и средствами контроля, культура производства, научная организация труда, организация питания и отдыха на работе.</p> <p>Г) состояние оборудования, оснастки, инструмента и средств контроля, технической документации.</p> <p><b>(Б) подбор, расстановка и перемещение кадров, организация повышения квалификации, научно-техническое творчество, рационализация и изобретательство, жилищно-бытовые условия, взаимоотношения и психологический климат в коллективе, воспитательная работа)</b></p>						
19	<p>Что входит в критерии оценки бракеража готовой кулинарной продукции?</p> <p>А) Запах Б) Консистенция В) Вкус Г) Внешний вид Д) Все ответы верны <b>(Д) Все ответы верны)</b></p>						
20	<p>Определяя вкус пищи, вначале пробуют блюда:</p> <p>А) Блюда со слабовыраженным вкусом и запахом Б) Блюда с отчетливым вкусом и запахом В) Сладкие блюда <b>(А) Блюда со слабовыраженным вкусом и запахом)</b></p>						
21	<p>_____ – это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением (для продукции общественного питания – удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципа рационального питания).</p> <p><b>(качество продукции)</b></p>						
22	<p>Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах (уберите ненужное):</p> <p>а) температуры; б) светового режима; в) давления; г) влажности. <b>(в) давления)</b></p>						
23	<p>_____ научная область, объединяющая методы количественной оценки качества</p> <p><b>(Квалиметрия)</b></p>						
24	А) Органолептический метод		методы основаны на связи между составом исследуемого вещества или готового продукта с каким –либо свойством				
	Б) Физико-химический метод		это методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств человека				
	В) Измерительный метод		это методы определения значений показателей качества с помощью технических средств.				
	<b>А) Органолептический метод</b>		<b>это методы определения значений показателей качества с помощью органов чувств человека</b>				
	<b>Б) Физико-химический метод</b>		<b>это метод определения значений показателей качества с помощью технических средств</b>				
<b>В) Измерительный метод</b>		<b>метод основаны на связи между составом исследуемого вещества или готового продукта с каким –либо свойством</b>					
25	Заполните пропущенные ячейки в таблице журнала бракеража готовой кулинарной продукции						
	<b>Журнал бракеража готовой кулинарной продукции</b>						
	Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда, изделия	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации	Подписи членов комиссии	Примечания
	24.08.2022 8-00	8-20	Каша рисовая молочная	Отлично	Разрешено	Богдан, Иванова, Кукина	-
	24.08.2022 8-00	8-30	Морс из ягод	Отлично		Богдан, Иванова, Кукина	-
24.08.2022 8-00	8-35	Каша пшеничная молочная	Неудовлетворительно (горький вкус)		Богдан, Иванова, Кукина		

	Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда, изделия	Результаты органолептической оценки	Разрешение реализации	Подписи членов комиссии	Примечания
	24.08.2022 8-00	8-20	Каша рисовая молочная	Отлично	Разрешено	Богдан, Иванова, Кукина	-
	24.08.2022 8-00	8-30	Морс из ягод	Отлично	Разрешено	Богдан, Иванова, Кукина	-
	24.08.2022 8-00	8-35	Каша пшеничная молочная	Неудовлетворительно (горький вкус)	Запрещено	Богдан, Иванова, Кукина	К реализации запрещено
26	_____ оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху ( <b>Органолептическую</b> )						
27	При бракераже прозрачных супов в первую очередь обращают внимание на _____ бульона ( <b>На прозрачность и цвет</b> )						
28	Экспрессный метод определения массовой доли жира называется _____ метод ( <b>Рефрактометрический</b> )						
29	<p><b>Условие:</b> на производстве готовили блюдо творожная запеканка. После завершения технологического процесса было замечено что на поверхности блюда образовалась подгоревшая корочка, укажите причины и способ решения проблемы.</p> <p><b>(Причины: несоблюдение температурного режима, а именно, завышенная температура при выпечке.</b></p> <p><b>Решение: осторожно снять подгоревшую корочку, поверхность посыпать сахаром и сразу же прижечь ее накалившимся металлическим предметом (лопаткой, ножом), чтобы сахар карамелизировался и стал золотистым. Поставить запеканку в духовой шкаф при температуре 180-190 °С на 2-3 минуты)</b></p>						
30	<p><b>Условие:</b> на производстве были выпечены круассаны с шоколадом, после завершения технологического процесса была мало заметна слоёность изделия, укажите причины и способ решения проблемы.</p> <p><b>(Причины: несоблюдение температурного режима при приготовлении круассанов, а также было сделано слишком много слоёв во время приготовления теста.</b></p> <p><b>Решение: данное отклонение невозможно исправить. При следующей выпечке нужно учитывать причины возникновения данного вида брака и соблюдать технологию приготовления теста)</b></p>						
31	Необходимо определить кислотность каши молочной рисовой, подберите установку для определения и необходимые реактивы <i>(необходимо собрать титровальную установку: штатив, бюретка, лапка. Реактивы 0,1 н NaOH, 1 % фенолфталеин)</i>						
32	<p><b>Условие:</b> на производстве была приготовлена мясная котлетная масса, которая получилось слишком жидкой, укажите причины и способ решения проблемы.</p> <p><b>(Причины: а именно несоблюдение рецептуры либо использование низкокачественного мяса.</b></p> <p><b>Решение: добавить в данную котлетную массу мякоть вареного мяса; технологические и калькуляционные карты в данном случае изменяются)</b></p>						
33	<p>Определите расчетным способом количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАиФАМ) в 1 см<sup>3</sup> соуса, если количество колоний в чашке Петри равно 12, а количество десятикратных разведений 3.</p> <p><math>(X=n \cdot 10^m)</math> где n — количество колоний, подсчитанных на чашке Петри; t — количество десятикратных разведений. <b>Следовательно X=12000)</b></p>						
34	<p>При приемке товара на ПОП свежесть мяса говядины вызвала сомнения: поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая; запах слегка кисловатый. Какие меры необходимо принять в данной ситуации?</p> <p><b>(Провести предварительную комиссионную оценку качества продукта питания. По результатам проделанной работы комиссия принимает решение о вызове поставщика и составляет двухсторонний акт. До приезда поставщика мясо хранятся в соответствии с нормативными требованиями. При отказе поставщика от возврата товара, принимается решение об отправке мяса в аккредитованную лабораторию для проведения лабораторных испытаний, экспертный отбор проб проводится в присутствии поставщика (производителя). После получения результатов из лаборатории учреждение проводит мероприятия, предусмотренные законом № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (глава 7), извещает поставщика, изготовителя и надзорные органы)</b></p>						

**3.1.2 Шифр и наименование компетенции ПКв-5** Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

№ задания	Наименования лабораторных работ
35	Показатели качества кулинарной продукции. Физико-химические методы, применяемые при контроле качества полуфабрикатов (для приготовления авторских блюд)
36	Физико-химические методы, применяемые при контроле качества готовой продукции (на примере авторских блюд)
37	Организация контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (на примере продукции и услуг предприятия по заданной теме)
38	Контроль качества и управление качеством блюд в процессе их изготовления (на примере авторских блюд)

<sup>1</sup> Тестовые задания по каждой компетенции вносятся в отдельные таблицы

## 3.2 Реферат<sup>2</sup>

**3.2.1 Шифр и наименование компетенции** ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

### Примерная тематика рефератов

Номер темы	Тема
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)
45	Документооборот по производству продукции на предприятиях питания
46	Нормативная техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания

<sup>2</sup>Приведена тематика рефератов только по одной компетенции.

## 3.3 Зачет

### Вопросы (задачи, задания) для зачета

**3.5.1 Шифр и наименование компетенции** ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
47	Основные термины и понятия в области качества продукции.
48	Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством.
49	Оценка уровня качества продукции. Классификация показателей качества.
50	Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.
51	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
52	Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа
53	Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

54	Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции.
55	Определение микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
56	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
57	Технические средства для измерения свойств сырья
58	Технические средства для измерения свойств полуфабрикатов

#### **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 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями ...*(перечислить если имеются в наличии)*.

*В методических указаниях указывается порядок проведения оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, и выставления оценки по дисциплине (средневзвешенная – среднеарифметическое из всех оценок в течение периода изучения дисциплины; с использованием штрафных баллов за недочеты; интегральная – суммирование набранных баллов за каждое задание и пр.)*

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

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
<b>Шифр и наименование компетенции ПКв-5</b> Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг					
<b>ЗНАТЬ:</b> основные термины и понятия в области качества продукции, факторы, оказывающие влияние на качество продукции, классификацию показателей качества, приоритеты в сфере производства продукции питания, методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, требования технических и санитарных регламентов к соответствующим видам пищевой продукции и условиям работы структурных подразделений, стандарты обслуживания	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)
			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/балл	Освоена (базовый, повышенный)
	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
<b>УМЕТЬ:</b> оценивать качество кулинарной продукции по органолептическим показателям, классифицировать органолептические показатели качества, проводить бракераж кулинарной продукции, организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	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 /балл	Не освоена (недостаточный)

различных структурных подразделений производства, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания			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/балл	Освоена (базовый, повышенный)
<b>ВЛАДЕТЬ:</b> способностью определять физико-химические и микробиологические показатели качества кулинарной продукции, отбора проб и подготовки их для лабораторного анализа	Творческое задание	Реферат	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/балл	Освоена (базовый, повышенный)

			<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 поставленные вопросы. Презентация содержит не все необходимые разделы, работа оформлена не качественно.</p>	Не зачтено/балл	Не освоена (недостаточный)
--	--	--	--	-----------------	----------------------------