МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра Индустрии питания и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
(филиала)
Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 – Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения *очно-заочная, заочная*

Срок обучения *4,5 года*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «**Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания**» разработана на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания».

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль) Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов*

- профессиональный стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н.,доцент  Щербак Н.А.

(подпись)

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович 

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля) 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП....4
3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 6
5. Содержание дисциплины (модуля)....7
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины....7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами....12
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ 12
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине....15
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 22
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)....24
8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) 24
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) 25
10. Образовательные технологии....25
11. Оценочные средства....27
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...41
13. Лист регистрации изменений 43

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

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

Задачи учебной дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.В.01.04 «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» относится к модулю профильной направленности части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана подготовки бакалавров по направлению *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* профилю «*Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов*».

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

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

3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	**Код компетенции**	**Формулировка компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
Профессиональные	ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПКС-1.1 Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

		пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-1.2 Уметь: контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-1.3 Владеть: навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 7 семестре, составляет 3 зачетных единиц. По дисциплине предусмотрен *зачет* с оценкой.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**
		6
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**48**	**6**
В том числе:	-	-
Лекции	16	16
Практические занятия (ПЗ)	32	32
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Контактная работа в ЭИОС	-	-
Самостоятельная работа* (всего)**	60	60
Вид промежуточной аттестации (зачет) с оч.	6	6
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	108 3	108 3

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**
		7
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**20**	**20**
В том числе:	-	-
Лекции	8	8
Практические занятия (ПЗ)	12	12
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Контактная работа в ЭИОС	-	-
Самостоятельная работа* (всего)**	88	98
Вид промежуточной аттестации (зачет) с оч.	7	7
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	108 3	108 3

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**
		7
Аудиторные занятия* (контактная работа)	**6**	**6**
В том числе:	-	-
Лекции	2	2
Практические занятия (ПЗ)	4	4
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Контактная работа в ЭИОС	-	-

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры
		7
Самостоятельная работа* (всего)**	98	98
Вид промежуточной аттестации (зачет)	4	4
Общая трудоемкость часы	108	108
зачетные единицы	3	3

***Самостоятельная работа** – изучение студентами теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание рефератов, отчетов, курсовых работ, проектов, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.*

***Виды самостоятельной учебной работы**: курсовой проект или курсовая работ, расчетно-графическая работа, написание реферата, выполнение типового расчета, домашнее задание (решение задач, перевод текста, конспектирование, составление обзора), подготовка к лабораторным работам и оформление отчетов, научно-исследовательская работа и т.п.*

** для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом[1].

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

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 6 часов.

Объем самостоятельной работы – 98 часов.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

Модуль 1 (семестр 7)							
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	**38**	**35**	**3,0**	**1,0**	**2,0**	**-**	**-**
Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.	7,5	7,0	0,5	0,5	-		
Тема 1.2 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	8,0	7,0			1,0	-	-
Тема 1.3 Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	8,0	7,0	1,0	0,5	0,5	-	-
Тема 1.4 Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	7,5	7,0	0,5		0,5	-	-
Тема 1.5 Научные основы управления качеством продукции	7,0	7,0	-		-	-	
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов	**29,5**	**28**	**1,5**	**0,5**	**1,0**	**-**	**-**
Тема 2.1 Контроль качества мясных полуфабрикатов	8,0	7,0	1,0	0,5	0,5		
Тема 2.2 Контроль качества рыбных полуфабрикатов	7,0	7,0					
Тема 2.3 Контроль качества овощных полуфабрикатов	7,5	7,0	0,5		0,5		
Тема 2.4 Контроль качества мучных полуфабрикатов	7,0	7,0					
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий	**36,5**	**35**	**1,5**	**0,5**	**1,0**		
Тема 3.1 Контроль качества первых блюд	8,0	7,0	1,0	0,5	0,5		

Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	7,0	7,0					
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд	7,5	7,0	0,5		0,5		
Тема 3.4 Контроль качества напитков	7,0	7,0					
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	7,0	7,0					
Контроль, промежуточная аттестация	**4**						-
Общий объем, часов	**108**	**98**	**6**	**2**	**4**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**зачет**						-

Очно-заочная форма обучения

Объем учебных занятий составляет 20 часов.

Объем самостоятельной работы – 88 часов.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**						
	Всего	**Самостоятельная работа**	**Контактная работа обучающихся с преподавателем**				
			Всего	**Лекционного типа**	**Семинарского типа**	**Лабораторные занятия**	**Контактная работа в ЭИОС**
Модуль 1 (семестр 7)							
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	**36**	**30**	**6,0**	**2,0**	**4,0**	**-**	**-**
Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.	6,5	6,0	0,5	0,5	-		
Тема 1.2 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	7,0	6,0	1,0		1,0	-	-
Тема 1.3 Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	8,5	6,0	2,5	1,0	1,5	-	-

Тема 1.4 Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	7,5	6,0	1,5		1,5	-	-
Тема 1.5 Научные основы управления качеством продукции	6,5	6,0	0,5	0,5	-	-	
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов	**33**	**26**	**7,0**	**3,0**	**4,0**	**-**	**-**
Тема 2.1 Контроль качества мясных полуфабрикатов	8,0	6,0	2,0	1,0	1,0		
Тема 2.2 Контроль качества рыбных полуфабрикатов	9,0	7,0	2,0	1,0	1,0		
Тема 2.3 Контроль качества овощных полуфабрикатов	8,5	7,0	1,5	0,5	1,0		
Тема 2.4 Контроль качества мучных полуфабрикатов	7,5	6,0	1,5	0,5	1,0		
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий	**39**	**32**	**7,0**	**3,0**	**4,0**		
Тема 3.1 Контроль качества первых блюд	7,0	6,0	1,0	0,5	0,5		
Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	8,0	7,0	2,0	1,0	1,0		
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд	7,5	6,0	1,5	0,5	1,0		
Тема 3.4 Контроль качества напитков	8,5	7,0	1,5	0,5	1,0		
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	7,0	6,0	1,0	0,5	0,5		
Контроль, промежуточная аттестация	-						-
Общий объем, часов	**108**	**88**	**20**	**8**	**12**	**-**	**-**

очной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 48 часа.

Объем самостоятельной работы – 60 часа.

Раздел, тема	**Виды учебной работы, академических часов**

	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
Модуль 1 (семестр 7)							
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	35	20	15	5	10	-	-
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов	35	20	15	5	10	-	-
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий	38	20	18	6	12	-	-
Контроль, промежуточная аттестация	**6**						-
Общий объем, часов	**108**	**60**	**48**	**16**	**32**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**зачет**						-

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

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

Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов

Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи

Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)

Тема 1.5. Научные основы управления качеством продукции

Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов

Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов

Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов

Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов

Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов

Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий

Тема 3.1. Контроль качества первых блюд

Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов

Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд

Тема 3.4. Контроль качества напитков

Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)													
2	Преддипломная практика	1.1	1.2	1.2	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5
3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	1.1	1.2	1.2	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ
заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.2	Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	Практическое занятие №1 «Изучение правил отбора и подготовки проб для контроля качества сырья и кулинарной продукции»	1,0	Устный опрос, доклад	ПКС-1
1.3	Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	Практическое занятие №2 «Изучение методов определения химического состава и проведение расчета определения калорийности кулинарной продукции»	0,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1
1.4	Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	Практическое занятие №3 «Изучение методов органолептической оценки качества сырья и готовой продукции индустрии питания»	0,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1

2.1 /2. 2	Контроль качества мясных полуфабрикатов Контроль качества рыбных полуфабрикатов	Практическое занятие №4 «Изучение методов контроля качества мясных и рыбных полуфабрикатов индустрии питания»	0,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1
2.3 /2. 4	Контроль качества овощных полуфабрикатов Контроль качества мучных полуфабрикатов	Практическое занятие №5 «Изучение методов контроля качества овощных и мучных полуфабрикатов индустрии питания»	0,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1
3.1 /3. 2	Контроль качества первых блюд Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	Практическое занятие №6 «Изучение методов контроля качества первых блюд, вторых блюд, гарниров, соусов» индустрии питания»	0,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1
3.3 /3. 4	Контроль качества холодных и сладких блюд Контроль качества напитков	Практическое занятие №7 «Изучение методов контроля качества холодных и сладких блюд, напитков»	0,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1

Очно-заочной формы обучения

№ п/ п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.2	Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.	Практическое занятие №1 «Изучение правил отбора и подготовки проб для контроля качества сырья и	1,0	Устный опрос, доклад	ПКС-1

	Оформление результатов анализов	кулинарной продукции»			
1.3	Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	Практическое занятие №2 «Изучение методов определения химического состава и проведение расчета определения калорийности кулинарной продукции»	1,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1
1.4	Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	Практическое занятие №3 «Изучение методов органолептической оценки качества сырья и готовой продукции индустрии питания»	1,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1
2.1 /2. 2	Контроль качества мясных полуфабрикатов Контроль качества рыбных полуфабрикатов	Практическое занятие №4 «Изучение методов контроля качества мясных и рыбных полуфабрикатов индустрии питания»	2,0	Устный опрос, доклад	ПКС-1
2.3 /2. 4	Контроль качества овощных полуфабрикатов Контроль качества мучных полуфабрикатов	Практическое занятие №5 «Изучение методов контроля качества овощных и мучных полуфабрикатов индустрии питания»	2,0	Устный опрос, доклад	ПКС-1
3.1 /3. 2	Контроль качества первых блюд Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	Практическое занятие №6 «Изучение методов контроля качества первых блюд, вторых блюд, гарниров, соусов» индустрии питания»	1,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1

3.3 /3. 4	Контроль качества холодных и сладких блюд Контроль качества напитков	Практическое занятие №7 «Изучение методов контроля качества холодных и сладких блюд, напитков»	2,0	Устный опрос, доклад	ПКС-1
3.5	Контроль качества изделий из теста	Практическое занятие №8 «Изучение методов контроля качества изделий из теста»	0,5	Устный опрос, доклад	ПКС-1

очной формы обучения

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	1	Практическое занятие 1.1 Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи Практическое занятие 1.2 Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	20	Устный ответ, эссе	ПКС-1
2	2	Практическое занятие 2 Контроль качества мясных полуфабрикатов(мясных,рыбных,овощных	20	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование	ПКС-1
3	3	Практическое занятие 3 Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий	20	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point) итоговое тестирование	ПКС-1

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся

		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. задний, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 7							
Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 1.2 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 1.3 Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	8	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	3	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 1.4 Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	8	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	3	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*

Тема 1.5 Научные основы управления качеством продукции	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 2.1 Контроль качества мясных полуфабрикатов	8	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	3	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 2.2 Контроль качества рыбных полуфабрикатов	8	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	3	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 2.3 Контроль качества овощных полуфабрикатов	8	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	3	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 2.4 Контроль качества мучных полуфабрикатов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.1 Контроль качества первых блюд	8	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	3	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*

Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	8	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	3	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.4 Контроль качества напитков	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Общий объем, часов	98	35		35		28	

Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. задний, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 7							
Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и	4	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям,	1	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое*

готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.			самостоятельное изучение раздела				*тестирование*
Тема 1.2 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 1.3 Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 1.4 Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 1.5 Научные основы управления качеством продукции	4	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 2.1 Контроль качества мясных полуфабрикатов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*

Тема 2.2 Контроль качества рыбных полуфабрикатов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 2.3 Контроль качества овощных полуфабрикатов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 2.4 Контроль качества мучных полуфабрикатов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.1 Контроль качества первых блюд	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*

Тема 3.4 Контроль качества напитков	6	2	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	2	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	4	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	1	Устный опрос, доклад	2	*устный доклад с презентацией Итоговое тестирование*
Общий объем, часов	88	25		25		28	

очная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 6							
Раздел 1.Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питани	20	5	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	5	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point),	10	*устный доклад с презентацией*
Раздел 2 Особенности контроля качества полуфабрикатов	20	5	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	5	Подготовка к устному опросу Ситуационная задача (case-study.)	10	*Устный опрос, оценка ответов на вопросы ситуационного задания (case-study)*

Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий	20	5	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	5	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), подготовка к итоговому тестированию	10	*устный доклад с презентацией. проверка ответов на вопросы самоподготовки Итоговое тестирование*
Общий объем, часов	60	15		15		30	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com) ;

- подготовку к практическим занятиям (методические указания):

- подготовку докладов с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point);

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Отчет по каждой лабораторной работе в отдельности оформляется в электронном виде и принимается преподавателем, ведущим занятие.

Отчет с оформленными практическими работами предъявляется на зачете.

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

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

Написание доклада. Доклад является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Доклад – это аналитическая работа обучающегося по предмету «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» , представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача доклада – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки доклада:

выбор темы;

консультации научного руководителя;

подготовка плана;

работа с источниками, сбор материала;

написание текста;

устное представление доклада.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Презентации с использованием приложения Microsoft Power Point. Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению: фотографии, видеозапись химических и физических опытов, R-снимки, графики температурных кривых и др. Эти материалы могут также быть подкреплены соответствующими звукозаписями.

Общие требования к презентации

1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

2. Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: полное наименование образовательного учреждения, тема работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия**,** имя, отчество руководителя**.**

3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации.

4. Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов.

5. Последний слайд – Спасибо за внимание!

Подготовка к зачету. В ходе подготовки к зачету обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) *не предусмотрены***.**

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1) Методы исследований пищевых продуктов. Изд-во «Энтропос». г. Ставрополь, 2020. 252 с. [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: **https://znanium.com/read?id=358876**

2)Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания Учебное пособие/ М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. – Москва: Магистр: Инфра-М,2021. – 232 с. ISBN 978-5-16-108375-8 - Текст : электронный. - URL: https:// https:// https://znanium.com/catalog/document?id=374916

б) дополнительная литература

1)Технология приготовления мучных изделий: учеб. пособие /Т.К.Апет. – 2-е изд., испр. и доп.-Минск: РИПО, 2021. – 391 стр. ISBN 978-985-7253-23-4. - Текст : электронный. - URL: https:// ttps://znanium.com/catalog/document?id=390716

2)Холодные и горячие закуски/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов, О.В. Перфилова; по ред. д.т.н., проф. А.С.Ратушного. – М.: Издательство – торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 106 с. ISBN 978-5-394-02638-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=353612

3)Супы. Методическое пособие/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов, О.В. Перфилова; по ред. д.т.н., проф. А.С.Ратушного. – М.: Издательство – торговая корпорация «Дашков и К», 2021. – 74 с. ISBN 978-5-394-04141-9. - Текст : электронный. - URL: https:// https://znanium.com/read?id=395875

4)Сладкие блюда. Практическое пособие/ А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К.Н. Лобанов, О.В. Перфилова; по ред. д.т.н., проф. А.С.Ратушного. – М.: Издательство – торговая корпорация «Дашков и К», 2019. – 40 с. ISBN 978-5-394-03608-8. - Текст : электронный. - URL: https:// https:// https://znanium.com/catalog/document?id=353587ьт гнннн7

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
2. Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
3. Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
4. MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

5.Официальный интернет-портал базы данных правовой информации http://pravo.gov.ru

6. Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/

7. http://gks.ru Сайт Федеральной службы государственной статистики

8.www.consultant.ru

9. www.garant.ru

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Лаборатория технологии и организации ресторанного сервиса Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного типа; семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Экран; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53; Зонт пристен.1000х800; Зонт централ.1500х1200; Комбайн кухонный в компл.; Нарезатель овощей; Печь конвекцион.на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Unox XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4; Привод с подстав.и насад.; Профессион.микроволн.печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб. СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий ДКГИПТиБ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения, используют в учебном процессе активные и интерактивные формы учебных занятий (дискуссии, кейс-метод, ролевые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар,

По дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» проводятся:

проблемная лекция – занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению научной проблемы, определяющей тему занятия.

Проблемная лекция - не обязательная форма учебного лекционного курса. В каждом учебно-установочном материале лектор касается сущности той или иной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений.

лекция-дискуссия – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

Семинарские занятия. Приступая к изучению данного курса, следует особое внимание обратить на подбор учебных изданий по предмету, предполагающих активные формы обучения. В рамках каждой темы в соответствии с рабочей программой предлагается план изучения темы, подкрепленный рядом проблемных вопросов для самостоятельной подготовки и индивидуального ответа. Вопросы составлены таким образом, чтобы акцентировать внимание на отдельных важных аспектах изучаемой проблемы. Выполнение заданий формируют навыки выделения важных моментов в большом объеме нового материала, стимулирует активный поиск полного ответа на сформулированную кратко учебную проблему.

Как показывает педагогическая практика теоретические вопросы лучше усваиваются, когда учебная работа проводится в форме дискуссии. Добиваясь от каждого студента добросовестного выполнения в часы самостоятельной работы индивидуального задания преподавателя, таким образом, планируется их подготовка к проведению дискуссии в учебное время. При выборе и формулировании конкретной темы выступления обязательно учитывается обоснованное мнение студента-докладчика, содокладчика. Как правило позиции по одной проблеме, изложенные в ходе дискуссии, полностью не совпадают. На протяжении ряда таких занятий, добиваясь от студентов концентрации внимания, необходимо вырабатывать умение слышать особенности аргументации собеседника, выделять главное в обсуждаемой теме, правильно задавать вопросы, а в итоге - организовать публичный спор (диспут). Его предполагается использовать как одну из самых активных форм работы со студентами в атмосфере свободного, непринужденного высказывания по острым проблемам.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих активных и интерактивных образовательных технологий (учебных форм), предусмотренных в планах семинарских и практических занятий:

Адаптивное обучение – способ организации учебного процесса с учетом индивидуального уровня подготовки обучаемого до начала обучения и/или в процессе обучения.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.

Метод «инцидента» - метод поиска информации самими слушателями, целью которого является развитие или совершенствование умений слушателей, с одной стороны, принимать решения в условиях недостаточности информации, с другой – рационально собирать и использовать информацию, необходимую для принятия решения.

Метод коллективного решения ситуаций (case-study) – это специфическая разновидность исследовательской технологии (аналитической), выступает в качестве специфической разновидности учебной проектной технологии, выступая одновременно и техзаданием и информационным источником, т.е. – это ряд описанных учебно-практических ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. Данная технология актуализирует соответствующий комплекс необходимых знаний для разрешения проблемы, которая

однозначных решений не имеет. В кейсе действия или представляются в описании, которые впоследствии необходимо осмыслить (эффективность, последствия), или они разрабатываются учащимися как способ разрешения поставленной проблемы, т.е. - это инструмент, который позволяет применить имеющиеся теоретическо-методологические знания для решения практических задач. Данный метод дает возможность развить самостоятельность мышления, умение выслушать, а в дальнейшем и учесть альтернативную точку зрения, аргументированно озвучить свою, проанализировать и предложить специальные, оперативные, тактические, управленческие иные решения. Кейс–технология - реализует возможность как проявить, так и усовершенствовать свои оценочные, аналитические навыки, научиться командной работе в поиске рациональных решений существующих проблем.

Заключительная тема курса обсуждается на последнем семинаре, где студенты, могут дать развернутое изложение каждого из вопросов семинарского занятия по данной теме (доклад). На этом же занятии подводятся общие итоги, что может быть проведено в форме тестирования или коллоквиума. Именно эти формы более всего отвечают выявлению итогового уровня подготовленности как каждого студента, так и группы в целом и зависимости от посещения аудиторных занятий и участия в них.

11. Оценочные средства (ОС):

11.1. Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов с закрытыми или открытыми вопросами).

11.2. Оценочные средств текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр, диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

1. Назовите основную цель, задачи контроль качества продуктов питании
2. Дайте характеристику современным методам управления качеством.
3. Управление рисками появления некачественной и опасной продукции.
4. Внедрение принципов ХАССП на предприятиях индустрии питания.
5. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
6. Методы оценки качества продукции.
7. Входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль.
8. Назовите классификацию показателей качества: по характеризуемым свойствам; по способу выражения, по оценке уровня качества, по стадии.
9. Опишите проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.
10. Дайте определение значению контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
11. Назовите основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
12. Опишите показатели качества: показатели назначения, надѐжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.
13. Назовите классификация методов контроля, признаки классификации.
14. Опишите основные методы определения показателей качества продукции.

Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов.

1. Охарактеризуйте основные правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.
2. Назовите виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
3. Опишите порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка.
4. Назовите правила доставки образцов в лабораторию, обеспечение сохранности.
5. Охарактеризуйте особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
6. Как проводят оформление актов отбора проб, порядок их списания.

Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи

1. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной.
2. Определение расчетным путем пищевой ценности кулинарных изделий и блюд.
3. Охарактеризуйте органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.

Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)

1. Опишите органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.

2. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
3. Использование балльной системы оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
4. Оформление бракеражного журнала входного контроля сырья и бракеражного журнала контроля кулинарной продукции.
5. Назовите условия проведения органолептического контроля.

Тема 1.5. Научные основы управления качеством продукции

1.Основные понятия и определения в области управления качеством: качество, требования, управление качеством, улучшение качества, характеристика качества.
2.Объекты управления качеством. Понятие продукции как результата процесса.
3.Субъекты управления качеством. Заинтересованные стороны в улучшении деятельности организации в области качества. Понятие организации.
4.Понятие процесса. Типы процессов и их сущность.
5.Основные этапы развития систем управления качеством.

Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов

1. Назовите особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
2. Перечислите дефекты мясных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
3. назовите основные требования к качеству мясных полуфабрикатов.
4. Назовите виды продукции в общественном питании; производственного назначения (сырью, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).

Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов

1. Контроль качества рубленых полуфабрикаты из рыбы.

Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов

2. Контроль качества овощей сырых.
3. Контроль качества овощных биточков и запеканок.
4. Определение содержания сернистого ангидрида в переработанных овощах.

Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов

1. Контроль качества полуфабрикатов из муки.

Тема 3.1. Контроль качества первых блюд

1. Как проводят контроль качества готовых супов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
2. Назовите основные требования к качеству готовых супов.
3. Как проводят контроль качества вторых горячих блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.

Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов

2. Контроль качества вторых блюд и гарниров.
3. Контроль прожаренности кулинраных изделий
4. Назовите основные требования к качеству готовых вторых блюд.

Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд

1. Контроль качества салатов
2. Контроль качества желированных и выпеченных сладких блюд
3. Как проводят контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
4. Назовите основные Требования к качеству готовых холодных блюд.
5. Правила проведения исследований полуфабрикатов из творога.

Тема 3.4. Контроль качества напитков

1. Контроль качества прохладительных напитков, соков, коктейлей.
2. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
3. Контроль качества чая: обнаружение жженого сахара и питьевой
4. соды в чае-заварке.
5. Контроль качества кофе и какао: Обнаружение замены натурального кофе кофейным

напитком.

Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста

1. Контроль качества сырья кондитерского производства
2. Контроль качества полуфабрикатов кондитерских изделий
3. Контроль качества теста
4. Контроль качества дрожжевого теста и изделий из него
5. Контроль качества бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией*

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад с презентацией, Итоговое тестирование (https://auth.i-exam.ru и др. платформ)*

ТЕСТЫ:

1.Какая мука делится только на два сорта?
а) ржаная
б) пшеничная
в) кукурузная
г) ячменная

2.Для сокрытия сорта муки используют окислитель
а) пиросульфит натрия
б) сернистый ангидрид
в) бензоат натрия
г) сорбат калия

3.Разбавленность меда водой определяется
а) по усиленному брожению
б) по снижению вязкости
в) по изменению вкуса
г) по изменению цвета

4.Отличительный признак сахара с повышенной влажностью
а) желтоватый цвет
б) потеря блеска кристаллами сахарозы
в) изменение запаха продукта
г) изменение вкуса продукта

5. Натуральный чистый шоколад должен
а) полностью растворяться в воде
б) давать осадок при растворении в воде
в) образовывать взвесь при растворении в воде
г) не растворяться в воде

6.Печенье без добавок проверяют на качество
а) поджигают спичкой с уголка
б) распускают в горячей воде
в) распускают в растворе аскорбиновой кислоты
г) осматривают визуально на разломе

7.На качество водки при поджигании указывает
а) появление густого белого дыма
б) отсутствие горения
в) горение слабым синим пламенем
г) бензиновая вспышка

8.Распознать в пиве примесь пикриновой кислоты можно
а) появлением желтого осадка на дне бутылки
б) долго неисчезающей пеной при взбалтывании
в) кипячением в пиве кусочка белой шерстяной материи в течение 10 минут

г) помещением бутылки пива в морозильник на 30 минут

9. «Чай» из жженого сахара можно выявить
а) добавлением в чай 2-3 капель нашатырного спирта
б) добавлением в чай кусочка лимона
в) добавлением в чай 1 ч. ложки соли
г) добавлением в чай 2-3 г ксилита

10.Под видом хека часто реализуют
а) путассу
б) навагу
в) макрурус
г) телапию

11.Показатель клейковины для пшеничной муки общего назначения
а) 20%
б) 23%
в) 28%
г) 30%

12.На фальсификацию меда указывает
а) низкое диастазное число
б) непрозрачность меда
в) кристаллизация меда
г) образование белого налета на поверхности

13.Вместо какао-масла, тертого какао в шоколад и конфеты добавляют
а) подкрашенный сахар
б) тертый жареный ячмень
в) порошок из желудей
г) гидрожир

14.На качество водки при взбалтывании указывает
а) долго неисчезающая пена
б) долго выделяющиеся пузырьки углекислого газа
в) «змейка» из мелких пузырьков
г) появление крупных пузырьков

15.Товарный вид заплесневевших, почерневших зерен кофе «выправляют»
а) выдерживанием в 10% растворе сорбиновой кислоты
б) дополнительной обжаркой в масле
в) выдерживаем в воде со спитым кофе при t 20°C
г) дополнительным высушиванием

16.Соду добавляют в чай с целью
а) улучшения вкусовых качеств
б) улучшения запаха чая
в) повышения выделения танинов из чайного листа
г) сохранения полезных веществ чайного листа

17.На отсутствие в майонезе молочного либо яичного порошка указывает
а) измененный вкус

б) измененный цвет
в) пузырьки воздуха на поверхности продукта
г) слизистая консистенция

18.Раскисление молока проводят с помощью
а) добавки питьевой соды
б) добавки 1 ч. ложки сахара
в) добавки щепотки соли
г) подогреванием молока

19.Качество оливкового масла определяет
а) запах
б) цвет
в) добавка 2-3 капель йода
г) помещение в холодильник

20.Какое мясо используется для фальсификации оленины
а) конина
б) говядина
в) свинина
г) баранина

21.Сколько сортов у макаронной пшеничной муки?
а) не делится на сорта
б) два сорта
в) три сорта
г) четыре сорта

22.Основной фальсификатор меда
а) сорбиновая кислота
б) перекись кальция
в) жженый сахар
г) искусственно инвертированный сахар

23.Снижает интенсивность цвета шоколада
а) какао-порошок
б) соевая добавка
в) повышенное количество сахара
г) добавка гидрожира

24.Разбавление пива водой определяет
а) пеностойкость
б) кислотность
в) цветность
г) не определяется

25.На добавку цикория в молотом натуральном кофе при разбавлении водой указывает
а) отсутствие изменения цвета воды
б) выраженный коричневый цвет воды
в) отсутствие горького привкуса воды
г) появление пены на поверхности воды

26. Какую рыбу не подразделяют на сорта?
а) соленую
б) вяленую
в) маринованную
г) консервы

27.Примесь маргарина в коровьем масле идентифицируют
а) добавлением 2-3 капель перманганата калия
б) сенсорным анализом
в) поместив продукт в холодильник
г) нагреванием продукта

28.Разбавленность молока водой можно определить
а) добавляют в молоко кусочек лимона
б) добавляют в молоко 2-3 капли нашатырного спирта
в) в стакан воды капают молоко
г) в молоко капают воду

29.Норма добавки в котлетный фарш хлеба
а) до 10%
б) 18-20%
в) 28-30%
г) 40-45%

30.Молоко с примесью муки или крахмала определяют
а) добавлением 2-3 капель нашатырного спирта
б) добавлением нескольких капель йода
в) добавлением 1г лимонной кислоты
г) добавлением 1 ч. ложки хлопкового масла

Критерии оценивания:

Критерии оценки доклада с презентацией:

Дескрипторы	**Минимальный ответ (0-2 балла)**	**Изложенный, открытый ответ (3-6 балла)**	**Законченный, полный ответ (7-9 балла)**	**Образцовый, примерный, достойный подражания ответ (10 баллов)**
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление		Использованы	Использованы	Широко использованы

	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или пояснений.

Критерии оценки ответов на вопросы ситуационного задания и самоподготовки:

Максимальное количество балов 10

- оценка «отлично»(8-10балов) выставляется студенту, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный;
- оценка «хорошо» (5-7балов) ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
- оценка «удовлетворительно» (2-40балов) ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный;
- оценка «неудовлетворительно» (0-1балов) при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.

Контроль знаний студентов по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» включает в себя: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль и промежуточную аттестацию – зачет (*Итоговое тестирование (https://auth.i-exam.ru,* Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*).

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета).

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для	Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования,	Этап формирования знаний

	реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		Уметь: контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	Этап формирования знаний
		Владеть: навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и	Этап формирования знаний

		специализированных пищевых продуктов	

Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов

1. Характеристика ОС для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Тема/ Раздел	Индекс и уровень формируемой компетенции или дескриптора	ОС	Содержание задания[2]
Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 1.2 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 1.3 Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 1.4 Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 1.5 Научные основы управления качеством продукции	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 2.1 Контроль качества мясных полуфабрикатов	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 2.2 Контроль	ПКС-1	*устный опрос,*	Доклад с презентацией (с

[2] Содержание задания будет представлено в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

качества рыбных полуфабрикатов		*доклад с презентацией*	использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 2.3 Контроль качества овощных полуфабрикатов	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 2.4 Контроль качества мучных полуфабрикатов	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 3.1 Контроль качества первых блюд	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 3.4 Контроль качества напитков	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	ПКС-1	*устный опрос, доклад с презентацией*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), итоговое тестирование

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде - Итогового тестирования[3] *(https://auth.i-exam.ru, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) и др. платформ)*

В итоговое тестирование включается 30 вопросов (по всем изученным темам) по 1 баллу за вопрос. При 100% выполнении можно набрать 30 баллов. Баллы по вопросам имеющие 2 и более ответа делаться на количество правильных ответов и учитываются только, те части, которые получили правильный ответ (Например в задании 2 правильных ответа, то при ответе указав 1 правильный будет выставлено 0,5 балла).

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине

Результат диагностики сформированности компетенций	**Показатели**	**Критерии**	**Соответствие/ несоответствие**	**Зачет**
Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,	Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно	Уровень знаний	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «зачет не сдан», 20-30 – «зачет сдан»

[3] Примерные тесты будет представлены в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	обобщать и излагать материал		4. Высокий – 9-10 баллов	
Уметь: контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений	Уровень умений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	
Владеть: навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и	Владение навыками и умениями при	Уровень владений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим	

прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.		критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	**Оценочная шкала**	
	зачтено	**незачтено**
Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки
Уметь: контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	практические задания выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания

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

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	**«пороговый»** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«продвинутый»** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«высокий»** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

дискуссии и низкая степень контактности.		положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий
Оценка по дисциплине	

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной, и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным компетенциям.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.

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

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

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

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в

академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.