МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
Г.В. Павлятенко
«28» марта 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.10 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
Производственный контроль в ресторане

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2025
Общая трудоемкость:	180 часов/5 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2025 г.

Программу составил(и):
к.т.н. доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Производственный контроль в ресторане"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП

канд. техн. наук, доцент Щербак Н.А. 

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 27 марта 2025 г. №8

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1.2. Задачи:

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Проектирование и дизайн ресторана	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Технология изготовления ресторанных блюд	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Техническое оснащение ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Технологическое оборудование ресторана	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Нутрициология	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Недель	14 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
В том числе электрон.	24	24	24	24
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	156	156	156	156
Итого	180	180	180	180

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий ресторанного бизнеса, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические процессы производства продукции, разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях ресторанного бизнеса

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях ресторанного бизнеса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Тема 1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.						
1.1	**Тема 1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях индустрии питания. Содержание: Показатели качества продукции. Виды и формы контроля. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. Знать: показатели, виды и формы контроля сырья и готовой продукции. /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.
1.2	**Тема 1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях индустрии питания. Практическое занятие 1: Изучение видов и методов контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Уметь: контролировать качество сырья и готовой продукции в ПОП; Владеть: методами контроля качества сырья и готовой продукции на ПОП. /Пр/**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
1.3	**Тема 1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Содержание: Показатели качества продукции. Виды и формы контроля. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. Знать: показатели, виды и формы контроля сырья и готовой продукции; Уметь: контролировать качество сырья и готовой продукции в ПОП; Владеть:Методами контроля качества сырья и готовой продукции на ПОП. /Ср/**	8	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 2.Тема 2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов.						
2.1	**Тема 2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного**	8	2	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.

	контроля. Оформление результатов анализов. Содержание: Порядок отбора проб, оформление акта, оформление результатов анализов. **Знать: порядок отбор проб для проведения лабораторного анализа.** **/Лек/**						
2.2	**Тема 2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Практическое занятие 2: Изучение порядка отбора проб для различных блюд и кулинарных изделий. Уметь: проводить подготовку сырья и готовой продукции для лабораторного контроля и оформлять результаты анализов; Владеть: методиками отбора проб. /Пр/**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
2.3	**Тема 2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов. Содержание: Порядок отбора проб, оформление акта, оформление результатов анализов. Знать: порядок отбор проб для проведения лабораторного анализа. Уметь: проводить подготовку сырья и готовой продукции для лабораторного контроля и оформлять результаты анализов; Владеть: методиками отбора проб. /Ср/**	8	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 3.Тема 3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.						
3.1	**Тема 3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. Содержание: Пищевая ценность пищи. Биологическая ценность пищи. Калорийность пищи. Энергетические коэффициенты.** **Знать: основные понятия химического состава и энергетической ценности пищи. /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.
3.2	**Тема 3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. Практическое занятие 3: Изучение химического состава пищи и энергетической ценности. Уметь: оценивать химический состав сырья продукции. Владеть: методиками расчетов химического состава и пищевой ценности сырья и готовой продукции. /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
3.3	**Тема 3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. Содержание:**	8	20	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.

	Пищевая ценность пищи. Биологическая ценность пищи. Калорийность пищи. Энергетические коэффициенты. **Знать: основные понятия химического состава и энергетической ценности пищи. Уметь: оценивать химический состав сырья продукции. Владеть: методиками расчетов химического состава и пищевой ценности сырья и готовой продукции. /Ср/**						
	Раздел 4.Тема 4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж).						
4.1	**Тема 4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж).** **Содержание: Основные понятия. Порядок проведения бракеража продукции.** **Знать: основные понятия органолептической оценки сырья и готовой продукции. /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.
4.2	**Тема 4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). Практическое занятие 4: Изучение бракеража блюд и кулинарных изделий. Уметь: проводить органолептический анализ. Владеть методиками проведения бракеража продукции. /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
4.3	**Тема 4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). Содержание: Основные понятия. Порядок проведения бракеража продукции. Знать: основные понятия органолептической оценки сырья и готовой продукции. Уметь: проводить органолептический анализ. Владеть методиками проведения бракеража продукции. /Ср/**	8	20	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 5.Тема 5. Контроль качества мясных полуфабрикатов.						
5.1	**Тема 5. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Содержание: Контроль качества мясных, мясосодержащих полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы. Практические примеры определения показателей свежести мясных полуфабрикатов.** **Знать: общую характеристику мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.

5.2	**Тема 5. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Практическое занятие 5: Контроль качества мучных полуфабрикатов. Уметь: проводить оценку органолептических показателей мясных полуфабрикатов. Владеть: методикой определения физико-химических показателей мясных полуфабрикатов. /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
5.3	**Тема 5. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Содержание: Контроль качества мясных, мясосодержащих полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы. Практические примеры определения показателей свежести мясных полуфабрикатов. Знать: общую характеристику мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Уметь: проводить оценку органолептических показателей мясных полуфабрикатов. Владеть: методикой определения физико-химических показателей мясных полуфабрикатов. /Ср/**	8	24	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 6.Тема 6.Контроль качества мучных полуфабрикатов.						
6.1	**Тема 6. Контроль качества мучных полуфабрикатов. Содержание: Контроль качества изделий из дрожжевого теста. Контроль мучных кондитерских изделий. Знать: общую характеристику мучных полуфабрикатов. /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.
6.2	**Тема 6. Контроль качества мучных полуфабрикатов. Практическое занятие 6: Контроль качества мучных полуфабрикатов. Уметь: проводить оценку органолептических показателей мучных полуфабрикатов. Владеть: методикой определения физико-химических показателей мучных полуфабрикатов. /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
6.3	**Тема 6. Контроль качества мучных полуфабрикатов. Содержание: Контроль качества изделий из дрожжевого теста. Контроль мучных кондитерских изделий. Знать: общую характеристику мучных полуфабрикатов. Уметь: проводить оценку органолептических показателей мучных полуфабрикатов. Владеть: методикой определения физико-химических показателей мучных полуфабрикатов. /Ср/**	8	24	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 7.Тема 7. Контроль качества первых и вторых блюд.						

7.1	**Тема 7. Контроль качества первых и вторых блюд. Оценка качества первых и вторых блюд. Методика проведения бракеража первых и вторых блюд. Знать: классификацию блюд и основные понятия. /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.
7.2	**Тема 7. Контроль качества первых и вторых блюд. Практическое занятие 7 : Изучение методики проведения бракеража первых и вторых блюд. Уметь: проводить органолептическую оценку первых и вторых блюд; Владеть: методикой проведения бракеража первых и вторых блюд. /Пр/**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
7.3	**Тема 7. Контроль качества первых и вторых блюд. Оценка качества первых и вторых блюд. Методика проведения бракеража первых и вторых блюд. Знать: классификацию блюд и основные понятия. Уметь: проводить органолептическую оценку первых и вторых блюд; Владеть: методикой проведения бракеража первых и вторых блюд. /Ср/**	8	22	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 8.Тема 8. Контроль качества напитков.						
8.1	**Тема 8. Контроль качества напитков. Контроль качества чая. Контроль качества какао и кофе. Знать: характеристика напитков. /Лек/**	8	1	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос.
8.2	**Тема 8. Контроль качества напитков. Практическое занятие 8: Оценка качества напитков. Уметь: проводить органолептическую оценку напитков. Владеть: методикой определения показателей качества напитков. /Пр/**	8	2	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет по практической работе.
8.3	**Тема 8. Контроль качества напитков. Контроль качества чая. Контроль качества какао и кофе. Знать: характеристика напитков; Уметь: проводить органолептическую оценку напитков; Владеть: методикой определения показателей качества напитков. /Ср/**	8	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 9.Подготовка и проведение зачета						
9.1	**Подготовка к зачету . Знать:**	8	0	0	0	ПКС-1.1,ПКС-	Вопросы к зачету с оценкой.

	- 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; **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;** **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**					1.2,ПКС-1.3	Итоговое тестирование.

	документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. **/ЗаО/**						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

Технология поиска информации (Информационная технология)

Информационная технология неотделима от субъектов образовательной деятельности, она является определяющим фактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

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

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

Владеет навыками внедрения системы управления качеством

Пороговый уровень:

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

Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)

Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

Продвинутый уровень:

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

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

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

Высокий уровень:

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

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

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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и

знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	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.	основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	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.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

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

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет навыками внедрения системы управления качеством
2. Пороговый уровень
Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)
Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания
3. Продвинутый уровень
Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов,

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

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

Тема 1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях индустрии питания.

Вопросы для устного опроса:

1. Какие показатели качества продукции Вы знаете?
2. Как проверяют качество готовой продукции?
3.Что такое бракераж?
4. Кто входит в бракеражную комиссию?
5. Какие виды контроля существуют на предприятиях индустрии питания?
6. Что такое органолептический контроль?
7. Что понимается под качеством продукции общественного питания?
8. Как производится оценка качества пищевых продуктов?
9. Какие существуют методы оценки качества продукции?
10. Как проводят проверку тайным покупателем?

Вопросы к практической работе №1: Изучение видов и методов контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.

1.Что такое входной контроль на предприятии индустрии питания?
2.Что такое операционный контроль?
3.Что такое приемочный контроль?
4. Что такое инспекционный контроль?
5. Как проводят бракераж?
6. Как оценивают блюда в бракеражной проверке?
7. Какие показатели относят к органолептической оценке?
8. Какая оценка качества блюд считается самой быстрой?
9. С каких действий начинают органолептическую оценку блюд?
10. В каких условиях проводят органолептическую оценку?

Вопросы к самоподготовке:

1.Какие формы контроля существуют в индустрии питания?
2.Как осуществляет контроль органами и учреждениями санитарно-эпидемио¬логической службы?
3. В чем суть входного контроля на производстве?
4. С какой целью проводят операционный контроль?
5.Как проводят приемочный контроль?
6.Как проводят сплошной контроль?
7.Что понимают под органолептической оценкой пищи?
8.К какому виду оценки относят внешний вид, вкус, аромат, консистенция?
9.Как проводят лабораторный контроль?
10. В каком порядке проводят бракераж?

Тема 2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов.

Вопросы для устного опроса:

1. Что понимают под санитарно-эпидемиологической экспертизой пищевых продуктов?
2. Что такое несъедобные пищевые продукты?
3. Что такое съедобные стандартные пищевые продукты?
4. Что такое съедобные нестандартные пищевые продукты?
5. Какие этапы входят в гигиеническую экспертизу пищевых продуктов?
6. В чем заключается начальный этап санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов?
7. Какие правила существуют для оформления результатов анализов?
8. Какие показатели определяют при лабораторном анализе пищевых продуктов?
9. Какие общие правила отбора проб Вы знаете?
10. Какой срок доставки проб в лабораторию?

Вопросы к практической работе №2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.
1.Каким способом проводят обор пищевых проб?
2.Какую посуду используют для отбора пищевых проб?
3.Как обрабатывают посуду для пищевых проб?
4.В каком количестве отбирают пищевые пробы?
5. Каков порядок отбора пищевых проб?
6. В присутствии каких лиц делают отбор пищевых проб?
7. Как оформляют отбор пищевых проб?
8. Можно ли использовать видео фиксацию при отборе пищевых проб?
9. В чем отличие средней и общей пробы?
10. В чем заключается смысл отбора разовой пробы?

Вопросы к самоподготовке:

1.Какие основные нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продуктов питания в Российской Федерации Вы знаете?
2.Для чего проводится санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов?
3. Какие этапы проведения санитарно-гигиенической экспертизы продуктов питания Вы знаете?
4.Какие правила отбора проб пищевых продуктов Вы знаете?
5.Какая информация является обязательной для заполнения акта отбора проб пищевых продуктов?
6.Из каких частей состоит средняя проба?
7.В чем отличие стандартных и нестандартных пищевых продуктов?
8.Что такое ГОСТ, ТР ТС, ТУ?
9.Что такое качество и безопасность пищевых продуктов?
10. Какую пробу называют разовой?

Тема 3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.

Вопросы для устного опроса:
1. Какой нормативный документ устанавливает определение химического состава и энергетической ценности (калорийности)?
2. С какой целью устанавливают химический состав кулинарной продукции?
3. Для каких рационов обязательно устанавливают химический состав и энергетическую ценность?
4. С помощью каких данных рассчитывают химический состав всех продуктов, входящих в рецептуру блюд?
5. Какие данные используют для расчета энергетической ценности продуктов питания?
6. Кто такое энергетические коэффициенты?
7. Что называется энергетической ценностью продукта?
8. Чем пищевая ценность отличается от биологической?
9. Чем определяется биологическая ценность белка?
10. Что такое пищевая ценность жиров?

Вопросы к практической работе №3. Изучение химического состава пищи и энергетической ценности.
1. Как рассчитать содержание основных макронутриентов в блюде или кулинарном изделии?
2. Как рассчитать содержание основных микронутриентов в блюде или кулинарном изделии?
3. Чему равны энергетические коэффициенты для расчета энергетической ценности?
4. Чему равны потери белка при тепловой обработке?
5. Как рассчитать средние потери белка при тепловой обработке?
6. Чему равны потери жиров при тепловой обработке?
7. Как рассчитать средние потери жиров при тепловой обработке?
8. Чему равны потери углеводов при тепловой обработке?
9. Как рассчитать средние потери углеводов при тепловой обработке
10. Какой белок считается полноценным животный или растительный?

Вопросы к самоподготовке:

1. Что такое биологическая ценность продукта?
2. Что такое пищевая ценность продукта?
3. От чего зависит биологическая ценность жиров?
4. От чего зависит биологическая ценность белка?

5. От чего зависит биологическая ценность углеводов?
6. Чем отличаются мононенасыщенные и полиненасыщенные жиры?
7. Какие жиры являются полноценными?
8. Какие жиры являются природными?
9. Что такое биологическая ценность витаминов и минералов?
10. Что такое физиологическая ценность пищи?

Тема 4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж).

Вопросы для устного опроса:
1. Что такое органолептический анализ сырья и продукции общественного питания?
2. Каковы функции бракеражной комиссии предприятия общественного питания?
3. Как определяют качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, а также сырья?
4. Какие критерии оценки кулинарных блюд и изделий вы знаете?
5. Для каких групп изделий вводят дополнительные показатели?
6. Кто входит в состав бракеражной комиссии?
7. Какая шкала оценивания существует для бракеража?
8. Какая температура блюд должна быть при бракераже?
9. Как проводят органолептический анализ сырья?
10. Что такое недоброкачественное блюдо?

Вопросы к практической работе №4. Изучение методов бракеража блюд и кулинарных изделий.
1. Какова методика проведения бракеража первых блюд?
2. Какова методика проведения бракеража вторых блюд?
3. Какова методика проведения бракеража салатов?
4. Что показывает внешний вид?
5. Что показывает запах?
6. Что показывает консистенция?
7. Что показывает вкус?
8. При каких параметрах проводят органолептическую оценку блюд?
9. Какие документы заполняют по результатам бракеражной комиссии?
10. Как оценивают блюда при бракераже?

Вопросы к самоподготовке:

1. Каковы правила проведения органолептических блюд?
2. Каковы оптимальные параметры окружающей среды и блюд для проведения бракеража?
3. Какие этапы проведения бракеража Вы знаете?
4. Как проводят бракераж штучных изделий?
5. Каковы допустимые отклонения по массе при проведении бракеража?
6. Как оценивают показатели качества блюд?
7. В каком случает ставят оценку неудовлетворительно при бракераже блюд?
8. Какие приборы и материалы требуются для проведения органолептического анализа?
9. Какие требования предъявляют к специалистам, проводящим бракераж?
10. Как проводят фиксацию результатов проведения бракеража?

Тема 5. Контроль качества мясных полуфабрикатов.

Вопросы для устного опроса:
1. Каким документом сопровождается партия полуфабрикатов?
2. По каким показателям оценивают качество натуральных мясных полуфабрикатов?
3. Какая информация должна содержаться в качественном удостоверении?
4. Какие крупнокусковые полуфабрикаты из мяса подвергаются проверке на качество?
5. Какие полуфабрикаты из мяса птицы вы знаете?
6. Ка проводят контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы?
7. Что определяют при химическом анализе мясных полуфабрикатов?
8. Что определяют при гистологическом анализе мясных полуфабрикатов?
9. Что позволяет обнаружить бактериоскопия?
10. Что такое массовая доля мясной мякоти в полуфабрикатах?

Вопросы к практической работе №5. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
1. Порядок проведения оценки качества мясных крупнокусковых полуфабрикатов?
2. Порядок проведения оценки качества мясных панированных полуфабрикатов?
3. Порядок проведения оценки качества мясных рубленных полуфабрикатов?
4. Порядок проведения оценки качества мясного фарша?
5. Порядок проведения оценки качества полуфабриката кость на бульон?
6. Порядок проведения оценки качества мясных полуфабрикатов из птицы?
7. Каким видам проверки подвергают мясных полуфабрикаты сомнительные хотя бы по одному признаку?
8. Какой массой берут кусковые мясных полуфабрикаты на исследование?

9. В чем заключается отбор проб кусковых мясных полуфабрикатов?
10. Что относится к физико-химических показателям мясных полуфабрикатов?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие полуфабрикаты относят к мясным (мясосодержащим)?
2. В чем отличие мясных полуфабрикатов различных категорий (А, Б, В,Г,Д)?
3. Как характеризуют кусковые полуфабрикаты?
4. Каким правилам должны соответсвовать полуфабрикаты по микробиологическим показателям?
5. Какие требования предъявляют к сырью для приготовления мясных полуфабрикатов?
6. Какие требования по маркировке предъявляют к мясных полуфабрикатам?
7. Какие требования предъявляют к упаковке мясных полуфабрикатов?
8. Какие дополнительные параметры проверяют при органолептической оценке мясных полуфабрикатов?
9. Что такое качество жиловки мяса и в каких полуфабрикатах проверяют этот показатель?
10. У каких полуфабрикатах проверяют мышцы на разрезе: цвет, липкость, увлажненность, консистенция (упругость)?

Тема 6. Контроль качества мучных полуфабрикатов.
Вопросы для устного опроса:
1. Какие особенности контроля качества мучных кулинарных полуфабрикатов Вы знаете?
2. Какие требования предъявляют к качеству изделий из теста?
3. Как оценивают выпечные изделия из теста?
4. Как оценивают выпечные изделия из теста с начинкой?
5. Как отбирают среднюю пробу?
6. Какие физико-химические показатели контролируют в мучных изделиях?
7. Как проводят контроль за правильностью проведения технологического процесса?
8. Какие показатели определяют при исследовании выпечных изделий лабораторным методом?
9. Какие исследования проводят санитарно-технологические пищевые лаборатории?
10. С какой целью используют органолептические и физико-химические методы исследования?

Вопросы к практической работе №6. Контроль качества мучных полуфабрикатов.
1. По каким параметрам оценивают выпечные изделия из теста?
2. Какие параметры контролируют в изделиях из дрожжевого теста?
3. На какие параметры качества обращают внимание в изделиях, приготовленных с фаршем?
4. Как фасуют отобранные пищевые пробы?
5. Как проводят исследование на влагу и сухие вещества?
6. Как проводят исследование на содержание жира?
7. Как проводят исследование на содержание сахара?
8. Как определяют общую кислотность?
9. Как определяют щелочность изделий?
10. В какой срок проводят исследование физико-химических показателей после выпечки?

Вопросы к самоподготовке:

1. По каким параметрам оценивают качество изделий: блины, оладьи и блинчики?
2. По каким параметрам оценивают качество изделий: пельмени и вареники?
3. По каким параметрам оценивают качество выпечных изделий?
4. Какова масса пробы для лабораторных испытаний мучных изделий?
5. Какие показатели определяют лабораторным путем в мучных кондитерских изделиях?
6. Как определяют количество влаги в мучных кондитерских изделиях?
7. Как определяют сахара в мучных кондитерских изделиях?
8. Какие методы используют для определения жира в мучных кондитерских изделиях?
9. Какие методы используют для определения кислотности в мучных кондитерских изделиях?
10. Какие методы используют для определения щелочности в мучных кондитерских изделиях?

Тема 7. Контроль качества первых и вторых блюд.
Вопросы для устного опроса:
1. Какие параметры контролируют при подаче первых блюд?
2. Какие параметры контролируют при подаче вторых блюд?
3. Какие параметры контролируют при органолептической оценке первых блюд?
4. Какие параметры контролируют при органолептической оценке вторых блюд?
5. Как оценивают органолептические показатели в блюдах из мяса, птицы и рыбы?
6. Как проверяют качество кулинарных изделия из мяса, рыбы и птицы?
7. Какие параметры проверяют у гарниров вторых блюд?
8. Как оценивают качество соусов для вторых блюд?
9. Какие параметры проверяют при лабораторном исследовании первых и вторых блюд?
10. Какие параметры проверяют в кулинарных изделиях с двойной панировкой?

Вопросы к практической работе №7. Изучение методики проведения бракеража первых и вторых блюд.

1. Как проводят бракераж прозрачных супов?
2. Как проводят бракераж заправочных супов?
3. Какие требования предъявляют к качеству супов-пюре?
4. Какие показатели недоброкачественности первых блюд ведут к снятию реализации?
5. Как определяют температуру вторых блюд при бракераже?
6. Как определяют степень готовности и консистенцию мясопродуктов птицы и рыбы?
7. У каких кулинарных изделий определяют цвет как на поверхности, так и на срезе?
8. Как определяют консистенцию у рубленных мясных изделий?
9. Какие составляющие проверяют у вторых блюд?
10. Как оценивают гарниры и соусы вторых блюд?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие органолептические показатели контролируют в первых блюдах?
2. Какие органолептические показатели контролируют во-вторых блюдах?
3. Какие органолептические показатели контролируют в крупяных и мясных гарнирах?
4. Какие органолептические показатели контролируют в соусах?
5. как контролируют нормы вложения в первые и вторые блюда?
6. Как проводят бракераж изделий, фаршированных мясных фаршем?
7. Как готовят пищевые пробы для лабораторного анализа 2х блюд?
8. Как тепловая обработка влияет на массу изделий?
9. Как рассчитать массу сухих веществ в кулинарном изделии?
10. Какие параметры кроме массы определяют в натуральных рубленых изделиях (бифштекс, шницель и др.)?

Тема 8. Изучение методики проведения бракеража напитков.
Вопросы для устного опроса:
1. Какие параметры измеряют у напитков, реализуемых на предприятиях индустрии питания?
2. Какова методика проведения бракеража напитков?
3. Как проводят органолептический анализ напитков?
4. Какова методика оценки напитков?
5. На каких этапах происходит проверка качества напитков?
6. Какую посуду используют при отборе проб напитков?
7. Какие параметры контролируют при бракераже напитков?
8. Какие манипуляции проводят с пробами напитков?
9. При каких обстоятельствах напитки отправляют на лабораторный анализ?
10. В каком случае напитки снимают с реализации?

Вопросы к практической работе №8. Оценка качества напитков.
1. Какой метод используют для проведения бракеража напитков?
2. Как оценивают органолептические показатели напитков?
3. Как проводят оценку напитков с наполнителями?
4.Как проводят отбор проб напитков?
5. По каким показателям проверяют качество напитков?
6. Какие температуры соответствуют горячим и холодным напиткам?
7. Для каких напитков определяют степень прозрачности?
8. Как приготавливают пробу напитков с наполнителями?
9. Как определяют фальсификат чая по жженому сахару?
10. Как определяют крепость настоя чая по эталонам?

Вопросы к самоподготовке:

1. В каком количестве отбирают пробы различных напитков?
2. Какие параметры контролируют перед отпуском напитков в общественном питании?
3. При каких обстоятельствах напитки отправляют на лабораторный анализ?
4. Как проводят подготовку пробы для определения кислотности безалкогольных напитков?
5. Как проводят подготовку пробы для определения кислотности молока и кисломолочных продуктов?
6. Как контролируют физико-химические показатели качества чая?
7. В каком количестве отбирают пробы кофе и какао?
8. Каковы стандарты качества кофейных напитков?
9. Как определяют экстрактивные вещества в настое чая?
10. Как определить замену натурального кофе кофейным напитком?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ

Вопросы для индикатора достижения компетенции «знать»
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность действий при отборе проб для лабораторного анализа сырья на предприятии общественного питания.
A. Упаковка проб в стерильную тару с маркировкой.
B. Определение количества проб в зависимости от объема партии.
C. Оформление акта отбора проб.
D. Сбор проб с использованием стерильных инструментов.
E. Доставка проб в лабораторию с соблюдением условий хранения.

2. Установите верную последовательность этапов проведения органолептического анализа (бракеража) готовой продукции.
A. Оценка вкуса и послевкусия блюда.
B. Проверка внешнего вида и консистенции.
C. Оформление бракеражного журнала с выставлением баллов.
D. Оценка запаха блюда.
E. Подготовка рабочего места и дегустационных образцов.

3. Установите верную последовательность действий при проведении бракеража первых блюд.
A. Проверка соответствия рецептуре и технологии приготовления.
B. Оценка температуры подачи блюда.
C. Органолептическая оценка (внешний вид, запах, вкус).
D. Взятие пробы из партии блюда.
E. Заполнение бракеражного журнала.

4. Установите верную последовательность этапов контроля качества мясных полуфабрикатов.
A. Проверка маркировки и упаковки.
B. Оценка свежести по органолептическим показателям (цвет, запах, консистенция).
C. Лабораторный анализ на микробиологические показатели.
D. Проверка соответствия массы и размеров полуфабрикатов стандартам.
E. Оформление результатов контроля.
5. Установите верную последовательность этапов контроля качества чая при его оценке.
A. Проверка прозрачности и цвета настоя.
B. Оценка аромата напитка.
C. Проверка упаковки и маркировки.
D. Дегустация для оценки вкуса.
E. Оформление результатов в журнале контроля.

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между видами контроля качества и их описаниями.
1. Органолептический контроль
2. Физико-химический контроль
3. Микробиологический контроль
4. Документарный контроль
A. Проверка наличия и соответствия сопроводительных документов (сертификатов, накладных).
B. Определение содержания влаги, жира, белка и других веществ в продукте.
C. Оценка внешнего вида, запаха, вкуса и консистенции продукции.
D. Исследование наличия патогенных микроорганизмов и их количества.
E. Проверка температуры хранения продукции
2. Установите соответствие между этапами отбора проб и их характеристиками.
1. Определение количества проб
2. Сбор проб
3. Упаковка проб
4. Оформление акта отбора
A. Использование стерильных инструментов для предотвращения контаминации.
B. Указание в документе даты, времени и места отбора проб.
C. Расчет числа проб в зависимости от объема партии.
D. Маркировка тары с указанием номера пробы и типа продукта.
E. Проведение дегустации проб
3. Установите соответствие между органолептическими показателями и их описаниями при бракераже продукции.
1. Внешний вид
2. Запах
3. Вкус
4. Консистенция
A. Оценка интенсивности и приятности аромата блюда.
B. Проверка соответствия цвета, формы и поверхности продукта стандартам.
C. Определение текстуры и однородности продукта.
D. Оценка гармоничности и послевкусия блюда.
E. Проверка массы продукта
4. Установите соответствие между методами контроля мясных полуфабрикатов и их целями.

1. Органолептическая оценка
2. Лабораторный анализ
3. Проверка упаковки
4. Измерение массы
A. Определение микробиологической безопасности продукта.
B. Проверка целостности и правильности маркировки.
C. Оценка свежести по цвету, запаху и консистенции.
D. Проверка соответствия веса полуфабриката стандартам.
E. Определение калорийности продукта
5. Установите соответствие между этапами бракеража первых блюд и их характеристиками.
1. Проверка температуры
2. Органолептическая оценка
3. Проверка рецептуры
4. Оформление результатов
A. Сравнение состава блюда с утвержденной технологической картой.
B. Оценка внешнего вида, запаха и вкуса супа.
C. Измерение температуры подачи для соответствия нормам.
D. Запись баллов и замечаний в бракеражный журнал.
E. Проверка влажности помещения

Вопросы для индикатора достижения компетенции «уметь»
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой метод контроля качества применяется для оценки соответствия продукта по цвету, аромату и текстуре?
A. Физико-химический
B. Органолептический
C. Микробиологический
D. Документарный
2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой документ составляется после отбора проб для лабораторного анализа?
A. Технологическая карта
B. Акт отбора проб
C. Санитарный журнал
D. Сертификат качества
3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой нутриент обеспечивает наибольшую калорийность в пище?
A. Белки
B. Жиры
C. Углеводы
D. Витамины
4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Что оценивается в первую очередь при бракераже готового блюда?
A. Вкус
B. Консистенция
C. Внешний вид
D. Температура
5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой признак подтверждает свежесть мясных полуфабрикатов?
A. Липкая поверхность
B. Яркий розово-красный цвет
C. Резкий кислый запах
D. Мягкая рыхлая текстура
6. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Что свидетельствует о правильной подготовке дрожжевого теста?
A. Плотная структура
B. Упругая пористая текстура
C. Сухая поверхность
D. Кислый запах
7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой параметр проверяется для обеспечения безопасности подачи супа?
A. Вес порции
B. Температура подачи
C. Цвет упаковки
D. Калорийность
8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой показатель подтверждает качество заваренного кофе?
A. Мутный осадок
B. Выраженный аромат
C. Горький металлический привкус
D. Бледный цвет
9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Что определяет биологическую ценность продукта?
A. Количество калорий
B. Содержание незаменимых аминокислот
C. Объем воды
D. Уровень сахара
10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Где регистрируются данные о качестве первых блюд после бракеража?
A. В журнале учета сырья

C. В акте закупки
D. В рецептурной книге

Вопросы для индикатора достижения компетенции «владеть»
1. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. На предприятии общественного питания проводится проверка поступившей партии свежих овощей. Инспектор сначала осматривает овощи на предмет цвета, формы и наличия повреждений. Затем он проверяет сертификаты качества и соответствие сопроводительных документов. После этого часть овощей отправляется на лабораторный анализ для определения содержания нитратов. В процессе проверки обнаружены овощи с нехарактерным запахом. Инспектор фиксирует это в журнале и направляет образцы на дополнительное исследование. Какой вид контроля качества был применен в первую очередь, и почему он важен?
2. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. На кухне ресторана проводится отбор проб молочной продукции для лабораторного анализа. Сотрудник определяет, что из партии нужно взять 5 проб по 200 мл. Он использует стерильные контейнеры и инструменты, чтобы избежать загрязнения. После сбора пробы маркируются с указанием даты и номера партии. Затем составляется акт, в котором фиксируется время и место отбора. Пробы доставляются в лабораторию в охлажденном виде. Какой этап отбора проб наиболее критичен для достоверности анализа, и почему?
3. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. В меню кафе добавлено новое блюдо — салат с курицей, авокадо и орехами. Повар рассчитывает энергетическую ценность порции, учитывая содержание белков, жиров и углеводов. Он знает, что авокадо содержит большое количество жиров, а курица — белков. Орехи также добавляют калорийность за счет жиров. После расчета выясняется, что порция салата обеспечивает 600 ккал. Диетолог проверяет, достаточно ли в блюде незаменимых аминокислот. Какой компонент блюда вносит наибольший вклад в его калорийность, и почему?
4. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. В ресторане проводится бракераж нового десерта — шоколадного мусса. Комиссия сначала осматривает десерт, оценивая его форму и цвет. Затем они отмечают легкий шоколадный аромат. При дегустации мусс оказывается воздушным, с насыщенным вкусом. Один из членов комиссии замечает, что текстура слегка неоднородна. Результаты фиксируются в бракеражном журнале. Какой органолептический показатель был оценен первым, и почему это важно?
5. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. На мясоперерабатывающем предприятии проверяют партию котлетных полуфабрикатов. Инспектор осматривает упаковку на целостность и правильность маркировки. Затем он оценивает цвет и запах полуфабрикатов, отмечая яркий розовый оттенок. При нажатии на котлеты выделяется прозрачный сок. Лабораторный анализ подтверждает отсутствие патогенных микроорганизмов. Один образец имеет слабый кислый запах и отправляется на повторную проверку. Какой признак указывает на свежесть полуфабрикатов, и почему он важен?
6. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. В пекарне проверяют качество дрожжевого теста для булочек. Пекарь замечает, что тесто хорошо поднялось и имеет пористую структуру. При нажатии оно быстро восстанавливает форму, что указывает на упругость. Запах теста слегка кисловатый, характерный для дрожжевого брожения. Один комок теста оказывается плотным и неэластичным, его отправляют на переработку. Результаты проверки заносятся в журнал. Какой показатель подтверждает качество теста, и почему он важен?
7. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. В столовой проводится бракераж борща перед подачей. Повар берет пробу из кастрюли и измеряет температуру, которая составляет 72°C. Комиссия оценивает цвет, аромат и вкус блюда, отмечая насыщенный красный оттенок и приятный запах. Вкус сбалансированный, но один из членов комиссии замечает недостаток соли. Проверяется соответствие рецептуре, и борщ получает оценку 4 из 5. Результаты заносятся в бракеражный журнал. Какой параметр критичен для безопасности блюда, и почему?
8. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. В кафе проверяют качество заваренного чая для подачи гостям. Повар осматривает настой, отмечая его прозрачность и золотистый цвет. Аромат чая насыщенный, с легкими цветочными нотами. При дегустации вкус оказывается сбалансированным, без горечи. Один образец имеет мутный вид и слабый аромат, его исключают из подачи. Результаты фиксируются в журнале. Какой показатель подтверждает качество чая, и почему он важен?
9. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. В ресторане разрабатывают диетическое меню, включая блюдо из лосося с овощами. Повар анализирует состав, отмечая высокое содержание белков в рыбе и витаминов в овощах. Лосось также богат жирными кислотами омега-3. Энергетическая ценность порции составляет 450 ккал, из которых значительная часть приходится на жиры. Диетолог проверяет наличие незаменимых питательных веществ. Один ингредиент заменяют из-за низкой биологической ценности. Какой компонент блюда повышает его биологическую ценность, и почему?
10. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ. В столовой проводят бракераж жареного картофеля с мясом. Повар измеряет температуру блюда, которая составляет 65°C. Комиссия оценивает золотистый цвет картофеля и аромат мяса. Вкус блюда гармоничный, но консистенция картофеля слегка суховата. Проверяется соответствие технологической карте, и блюдо получает оценку 4. Один из членов комиссии предлагает повысить температуру подачи. Какой параметр требует корректировки, и почему?

ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ
1. Какой из перечисленных показателей качества относится к органолептическим?
a) Массовая доля жира
b) Внешний вид
c) Кислотность
d) Содержание влаги
2. Какой вид контроля проводится на этапе приемки сырья?
a) Операционный
b) Входной
c) Выходной
d) Периодический
3. Что обязательно указывается в акте отбора проб?
a) Рецептура продукта
b) Дата и время отбора
c) Энергетическая ценность
d) С

c) Кислотность муки
d) Цвет выпечки
12. Что из перечисленного относится к дефектам мучных кондитерских изделий?
a) Непропеченная текстура
b) Равномерная пористость
c) Глянцевая поверхность
d) Приятный аромат
13. Какой критерий оценивается при бракераже первых блюд?
a) Массовая доля соли
b) Содержание белка
c) Прозрачность бульона
d) Влажность ингредиентов
14. Какой нормативный документ регулирует температуру подачи горячих блюд?
a) ГОСТ
b) Рецептурный сборник
c) ТУ
d) СанПиН
15. Какой показатель оценивается при органолептическом контроле чая?
a) Наличие осадка
b) Содержание кофеина
c) Массовая доля воды
d) Уровень pH

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно

ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора.

Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного

источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в

которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 244 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130478
Л.1.2	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/119617
Л.1.3	Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225
Л.1.4	Леонов О. А., Темасова Г. Н., Вергазова Ю. Г. Управление качеством [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130492
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.6	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.7	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.8	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.9	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : 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-6 (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе 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.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____