Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2023г протокол № 5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.24 Контроль качества сырья и продукции питания
(код и наименование РПД)

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

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ладнова Ольга Леонидовна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Контроль качества сырья и продукции питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 10.10.2023 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.О.24 Контроль качества сырья и продукции питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1	Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2	Проводит анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	ОПК-5.1	на уровне знаний: знает принципы организации контроля и управления качеством продукции общественного питания
		на уровне умений: владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
		на уровне навыков: владеет навыками организации контроля и управления качеством продукции общественного питания
22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2	на уровне знаний: знает принципы обеспечения качества производимой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		на уровне умений: умеет проводить анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		на уровне навыков: владеет навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, то есть 180 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 80 часов: 26 часов лекций, 54 часа лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 73 час; форма контроля – экзамен

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 20 часов: 8 часов лекций, 12 часов лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 151 час; контроль – 4 часа, форма контроля – экзамен

Дисциплина входит в блока 1 обязательной части. Дисциплина изучается на 4 курсе для студентов очной формы и на 5 курсе для студентов заочной формы.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1.	Организация входного и технологического контроля	67	10/-	24/-			33	ЗЛР, Реф.
Тема 2	Организация приемочного контроля	86	16/-	30/-			40	ЗЛР, Реф.
Промежуточная аттестация		27						Э
Всего:		180	26	54			73	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1.	Организация входного и технологического контроля	80	4/-	6/-			70	ЗЛР, Реф.
Тема 2	Организация приемочного контроля	91	4/-	6/-			81	ЗЛР, Реф.
Промежуточная аттестация		9						Э
Всего:		180	8	12			151	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

*Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), защита лабораторной работы (ЗЛР)**

*Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)***

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Организация входного и технологического контроля. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов питания. Свойства пищевых продуктов. Методы исследования физико-химических показателей качества сырья и продуктов питания. Контроль качества полуфабрикатов продукции общественного питания

Тема 2. Организация приемочного контроля. Характеристика основных показателей качества готовой продукции общественного питания. Методы определения показателей качества блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий. Органолептическая оценка (бракераж).

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.24 Контроль качества сырья и продукции питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Организация входного и технологического контроля	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) выполнение и защита курсовых работ (КР)
Тема 2. Организация приемочного контроля	выполнение и защита лабораторных работ, написание реферата (Реф) выполнение и защита курсовых работ (КР)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Вопросы для текущего контроля (подготовка и защита лабораторной работы)

Тема 1. Организация входного и технологического контроля

1. Назовите признаки классификации сырья, поступающего на предприятие питания
2. Перечислите правила отбора проб пищевых продуктов и подготовка их для анализа
3. Какими нормативными документами регламентируются качество мяса и мясных продуктов?
4. Назовите методы определения массы сырья и пищевых продуктов
5. Как определяется вкус пищевых продуктов?
6. Способы оценки запах и аромата продуктов
7. Методы определения цвета
8. Перечислите условия проведения дегустации (правила организации рабочего места дегустатора).
9. Дайте характеристику шкалам органолептической оценки
10. Какие документы составляются при проведении органолептической оценки
11. Перечислите физико-химические свойства пищевых продуктов
12. Дать характеристику стандартному методу определения массовой доли влаги

13. Какие знаете экспресс-методики определения массовой доли влаги в продуктах?
14. Перечислите приборы для определения кислотности
15. Из каких этапов складывается процесс титрования?
16. Как проводят подготовку проб для определения влажности продуктов. Укажите режимы?
17. Что следует считать однородной партией полуфабриката?
18. Какова масса отдельных выемок, отбираемых из вскрытых единиц упаковок картофеля?
19. В каком количестве доставляется проба картофеля для лабораторного анализа?
20. Как подготавливаю пробы при определении кислотности овощных котлет?

Тема 2. Организация приемочного контроля

1. Назовите различительные методы органолептической оценки?
2. Что относят к ранговым методам органолептической оценки?
3. Дайте характеристику балловым шкалам. Какие они бывают?
4. Как определяется количество показателей при органолептической оценке?
5. Что такое коэффициент весомости (значимости)?
6. Из каких значений складывается органолептическая оценка?
7. Какими терминами характеризуется внешний вид продукта?
8. Как описывают вкус и запах продукции?
9. Какие термины употребляют при описании консистенции?
10. Как описывается цвет продукта?
11. Каким требованиям должна отвечать продукция, получившая оценку «5» и «4»?
12. Каким требованиям должна отвечать продукция, получившая оценку «3»?
13. Каким требованиям должна отвечать продукция, не пригодная к использованию?
14. Какая продукция отбирается для лабораторного анализа?
15. Где проводят отборы проб работники санитарно-пищевых лабораторий?
16. Как отбирают контрольные пробы сладких блюд?
17. Какова температура, подачи сладких блюд (холодных, горячих)?
18. Как проводят органолептическую оценку сладких блюд?
19. Каково допустимое отклонение массы порции сладкого блюда от нормативного выхода?
20. Как приготавливают к анализу сладкие блюда?

Составление и защита отчета по лабораторной работе

Выполнение лабораторных работ включает составление конспекта теоретического материала, изложенного в методических указаниях к лабораторным работам. Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков. Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;
2) объекты и методы исследования, их общая характеристика и особенности;
3) методика выполнения работы;
4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;
5) результаты выполнения работы (сводные таблицы, графики, технологическая документация);
6) общие выводы по работе.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- показать приемы работы на оборудовании;
- пояснить выбранный способ обработки результатов;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на контрольные вопросы по работе.

Примерная тематика лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Определение доброкачественности сырья
Лабораторная работа 2. Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом
Лабораторная работа 3. Методы определения физико-химических показателей качества пищевых продуктов
Лабораторная работа 4. Контроль качества полуфабрикатов

Лабораторная работа 5. Разработка шкалы органолептической оценки готовой продукции предприятий питания
Лабораторная работа 6. Контроль качества блюд

Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – горячее мясное блюдо
2. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – холодное овощное блюдо
3. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – горячее овощное блюдо
4. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – горячее рыбное блюдо
5. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – супы
6. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – сладкие блюда
7. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – мучные блюда
8. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – мучные кулинарные изделия
9. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – салаты
10. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – блюдо из морепродуктов
11. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – горячие напитки
12. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – горячее сладкое блюдо
13. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – холодное блюдо из мяса
14. Контроль качества сырья и продукции фирменного блюда – закуски из мяса и птицы

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее).

1. Законодательство в области контроля качества продукции общественного питания
2. Основные термины и понятия в области качества продукции
3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции
4. Влияние температуры на свойства пищевых продуктов
5. Влияние влажности на свойства пищевых продуктов
6. Влияние химических веществ на свойства пищевых продуктов
7. Методы дегустации блюд
8. Методы дегустации напитков
9. Механизмы восприятия вкуса, цвета и аромата
10. Исследование овощного сырья
11. Исследование качества овощных полуфабрикатов
12. Оценка качества продуктов из растительного сырья
13. Оценка качества продуктов переработки растительного сырья
14. Основные методы контроля качества
15. Основные показатели качества полуфабрикатов
16. Ассортимент сладких блюд и оценка качества
17. Ассортимент напитков и оценка качества
18. Методы определения качественных показателей мучных кондитерский изделий
19. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску кулинарной продукции

Вопросы для самостоятельной работы

1. Законодательство в области контроля качества продуктов питания (НАССР)
2. Современные методы исследования сырья
3. Органолептический анализ блюд
4. Методы определения качественных показателей продуктов питания
5. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску кулинарной продукции
6. Методы дегустации блюд

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен (зачет) проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Демонстрирует на высоком уровне владение методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ПК-2.2 Проводит анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Умеет проводить анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Примерный перечень тестовых заданий для проведения экзамена

1.	Дайте определение активной кислотности А) Активная кислотность - это концентрация минеральных и органических кислот Б) Активная кислотность – это концентрация ионов водорода в растворе. В) активная кислотность – это концентрация гидроксид ионов в растворе
2.	Какие методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров. применяются эти методы при проектировании продукции. А) социологические Б) расчетные В) регистрационные
3.	Общими органолептическими показателями для большинства пищевых продуктов являются: А) внешний вид, цвет, вкус; Б) вкус, запах (аромат), консистенция; В) внешний вид, цвет, вкус, запах (аромат), консистенция.
4.	Рефракция – это А) изменение направления распространения светового потока при переходе из одной среды в другую; Б) отношение синуса угла падения к синусу угла преломления; В) способность продукта поглощать или отражать свет; Г) способность некоторых веществ продукта изменять направление колебаний при прохождении через них поляризованного света.
5.	Носителем обязательных требований к безопасности пищевых продуктов служит: а) национальный стандарт; б) технический регламент; в) технологический регламент
6.	Номенклатура показателей качества конкретной продукции устанавливается: А). Производителями продукции Б)В результате опроса потребителей В) Государственным стандартом
7.	Допустимые отклонения массы 10 шт. рубленых полуфабрикатов из мяса составляют А) ± 3 % Б) ± 2 % В) ± 0 %
8.	Какому виду контроля соответствует признак «Частота проведения контроля» А) непрерывный, периодический, летучий

	Б) Сплошной, выборочный В) Разрушающий, не разрушающий
9.	При определении массовой доли жира в супах и соусах экстракционно-весовым методом в расчете его минимально допустимого содержания учитывают потери в количестве а) 15 % б) 10 % с) 20 %
10.	При реализации горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже: А) 85ºС В) 65 ºС С) 75 ºС
11.	Какой показатель качества определяется с помощью органов слуха А) вкус Б) запах В) консистенция
12.	Как называется показатель качества, продукции, характеризующий несколько ее свойств, или одно свойство, состоящее из нескольких простых А) единичный показатель Б) комплексный показатель В) определяющий показатель
13.	Усилие взаимодействия между поверхностью продукта и материала называется... А) тиксотропия Б) адгезия В) эластичность
14.	Дайте правильное определению понятию «свойство продукции». А) Свойство продукции – это объективная особенность, проявляющаяся в процессе производства или потребления. Б) Свойство продукции – это количественная характеристика продукции. В) Свойство продукции – это определяющий показатель
15.	Дайте определение общей кислотности. А) Общая кислотность характеризует содержание в растворе веществ, вступающих в реакцию с сильными щелочами. Б) Общая кислотность характеризует содержание в растворе веществ вступающих в реакцию с основаниями В) Общая кислотность характеризует содержание в растворе кислот
16.	Какие из перечисленных показателей качества относятся к физико-химическим? А) Цвет, Б) Вкус в) Консистенция
17.	Какая физическая величина характеризуется отношением массы к объему А) масса Б) прочность В) плотность
18.	Органолептическим методом определяют (выберите ответ): А) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность; Б) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность; В) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск; Г) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.
19.	Щелочность определяют в следующих полуфабрикатах из муки: а) дрожжевое тесто б) слоеное пресное тесто с) песочное тесто
20.	Метод определения массовой доли жира а) метод Бертрана б) цианидный метод с) метод Гербера

Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения экзамена

<table>
<tr><td>1.</td><td>Задача
При органолептической оценке качества супа-пюре эксперты выставили следующие оценки (таблица). Рассчитать органолептическую оценку в балла.
<table>
<tr><td>Наименование эксперта</td><td>Внешний вид</td><td>вкус</td><td>запах</td><td>цвет</td><td>консистенция</td></tr>
<tr><td>1</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td><td>5</td><td>3</td></tr>
<tr><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>4</td><td>5</td><td>5</td><td>4</td><td>4</td><td>3</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Задача
Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:
-коэффициент пересчета K=5;
-масса сухого остатка в бюксе A=0,03.
-норма вложения сухого чая на порцию, B=0,25 гр (на 50мл)</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Задача
Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150гр, если известны:
- сухих веществ (Со) в картофельном пюре = 32,5гр
- количество поваренной соли на 150гр продукта равно 1,5гр</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Задача
Для проверки массы основного изделия (судака) в блюде "Рыба, жаренная во фритюре" отобраны 3 порции (при приготовлении этого блюда подготовленные куски рыбы панируются в муке, смачиваются в льезоне и панируются в сухарях). Средняя масса основного изделия после взвешивания составила 102 г (при норме выхода жареной рыбы 100 г). После освобождения изделий от панировки их средняя масса получилась равной 72 г. Определить среднюю массу готового блюда. Рассчитать отклонение от нормы по массе, установить соответствует ли отклонение норма выхода изделия</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Задача Для проверки соблюдения нормы выхода блюда "Котлеты картофельные со сметаной" отобраны три блюда. В соответствии с меню норма выхода данного блюда составляет 220 г. Путем взвешивания установлено, что вес одной из порций равен 215 г, второй - 226 г, третьей - 223 г. Определить среднюю массу готового блюда. Рассчитать отклонение от нормы по массе, установить соответствует ли отклонение норма выхода изделия</td></tr>
</table>

Шкала оценивания.

Код компонента компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
ОПК – 5.1 ПК-2.2	Демонстрирует на высоком уровне владение методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; умеет проводить анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5 (отлично)
	Достаточно владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; в целом умеет проводить анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4 (хорошо)

	Недостаточно владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; частично умеет проводить анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	3 (удовлетворительно)
	Не владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания; не умеет проводить анализ качества производства и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Контроль качества сырья и продукции питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс]
2. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества сырья и продукции питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8971-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186005
2. Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90697
3. Леонов, О. А. Управление качеством: учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2921-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130492

7.2. Дополнительная литература

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126

2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975
3. Топольник, В. Г. Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170488

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	Назначение и тип лицензии программного обеспечения
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия. Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC–Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия

Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	104-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.
2	312-1	аудитория для проведения занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные работы), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448) – 1шт.), проектор BENQ – 1 шт., колонки J-S – 1 шт., экран на треноге – 1 шт,, учебно-наглядные пособия – 7 шт.,.вытяжной шкаф (1 шт.), водяная баня LW-8 (1 шт.), центрифуга MPW-310 (1шт.), весы торсионные ВЛКТ-500, ВТ-500 (2шт.), микроскоп ЛОМО (2 шт.), микроскоп МИКМЕД (1 шт.), микроскоп XSP 101 (4 шт.), микроскоп PZO (1 шт.), термостат ТС-1/20 СПУ (1шт.), дистиллятор ДЭ-4 (1 шт.), ультротермостат (1шт.), стерилизатор ГП20 СПУ (1шт.), холодильник «Бирюса» (1 шт.), центрифуга ОПн – 8 УХЛ 4.2, мешалки ЕР-10 (1 шт.), микроскоп МИКМЕД-5 (1 шт.), весы электронные OHAVS 00PP (1 шт.), баня водяная LB-140 (1 шт.), весы AV/RV (1 шт.), мельница зерновая ЛЗМ-1М (1 шт.), одноканальный дозатор (пипеточный) № ВР 24925, весы лабораторные ВЛ-224В (1 шт.), анализатор влажности Эвлас – 2Н (1шт.), плитка электрическая Искорка (1 шт.)
3	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.