

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения	4(5)
Семестр	7(10)
Форма обучения	очная (заочная)

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.О.30 «Контроль качества продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент



Д.Р. Созаева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол. наук, доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области контроля качества продукции общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение:

- организации контроля качества продукции на предприятиях общественного питания;
- методов определения показателей качества продукции;
- формирование знаний и навыков по контролю качества кулинарной продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследования для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартами (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. Владеть: навыками проведения физико-химических и химических исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: навыками применения методик контроля и управления качеством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

		<p>ИД-2_{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>ИД-3_{ОПК-5} Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>пищевых продуктов.</p> <p>Знать: основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: навыками составления и применения программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Знать: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: навыками планирования и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пи-</p>

			<p>щевых продуктов.</p> <p>Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	7	10
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе(час):	2,64/95	0,78/28
лекции	32(8)*	8(2)*
лабораторные работы	32(8)*	8(2)*
практические работы	16	4
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	3,36/121	5,22/188
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным и практическим работам	94	184
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	6/216	6/216

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам. Раб.
	Лекции	Лабор. работы	Практич. работы	Сам. изуч. отд. тем
Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания	8(2)*			18
Методы определения показателей качества кулинарной продукции	4			12
Контроль качества полуфабрикатов	10(2)*	20(4)*		30
Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков	10(4)*	12(4)*	16	34
Итого по дисциплине	32(8)*	32(8)*	16	94

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам. Раб.
	Лекции	Лабор. работы	Практич. работы	Сам. изуч. отд. тем
Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания	2			32
Методы определения показателей качества кулинарной продукции	2			32
Контроль качества полуфабрикатов	2(2)*	4(2)*		64
Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков	2	4	4	56
Итого по дисциплине	8(2)*	8(2)	4	184

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Введение. Основы повышения качества продукции» Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, определяющие качество продукции Номенклатура показателей качества	2	1
		ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Контроль качества продукции на предприятиях общественного питания» Понятие «контроль качества продукции на предприятиях общественного питания». Обязанности, функции, аттестация и аккредитация технологической лаборатории. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.	2(2)*	
		ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Отбор проб, сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и подготовка их для лабораторного анализа» Порядок отбора проб для лабораторного анализа. Подготовка проб для лабораторного анализа	2	1
		ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Основные критерии оценки качества продукции общественного питания и ее безопасность» Пищевая и энергетическая ценность продукции общественного питания. Безопасность продукции общественного питания	2	
2	Методы определения показателей качества кулинарной продукции	ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Органолептическая оценка качества продукции» Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа	2	1
		ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Методы определения показателей качества продукции» Методы определения показателей качества продукции в зависимости от способа получения информации. Методы определения показателей качества продукции в зависимости от источника получения информации. Социологи-	2	1

		ческий и экспертный методы оценки и контроля качества продукции.		
3.	Контроль качества полуфабрикатов	<p>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Контроль качества полуфабрикатов мясных полуфабрикатов» Контроль качества мясных полуфабрикатов и полуфабриката суповая кость. Контроль качества овощей, фаршированных мясным фаршем. Контроль качества блинчиков с фаршем. Контроль качества голубцов.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы и рыбных полуфабрикатов» Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Контроль качества овощных полуфабрикатов, бульонов и соусов» Контроль качества овощных полуфабрикатов. Контроль качества бульонов, соусов.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №10 Тема: «Контроль качества полуфабрикатов из муки, тортов и пирожных» Контроль качества биточков (котлет) крупяных. Контроль качества полуфабрикатов из муки. Контроль качества тортов и пирожных.</p>	4 2(2)* 2 2	2(2)*
4	Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков	<p>ЛЕКЦИЯ №11 Тема: «Контроль качества блюд» Контроль качества супов. Контроль качества вторых горячих блюд. Контроль качества холодных блюд.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №12 Тема: «Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий» Контроль качества сладких блюд. Контроль качества напитков. Контроль качества изделий из теста.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №13 Тема: «Оценка качества кулинарной продукции» Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции и методы их определения. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №14Тема: «Требования к реализации кулинарной продукции» Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p>	2(2)* 2(2)* 2 4	0,5 0,5 1
		Итого по дисциплине	32(8)*	8(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Контроль качества полуфабрикатов	Лаб. работа №1. Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса.	4	2
		Лаб. работа №2. Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах из котлетной массы.	4	
		Лаб. работа №3. Определение количества хлеба в полуфабрикатах из рубленого мяса, рыбы и птицы.	4(4)*	
		Лаб. работа №4. Определение поваренной соли в по-	4	2(2)*

		луфабрикатах из мяса, птицы. Лаб. работа №5. Определение жира ускоренным экстрационно-весовым методом в фарше мясном, в полуфабрикатах овощных котлет.	4	
2	Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков	Лаб. работа №6. Определение сухих веществ и влажности в готовой кулинарной продукции. Лаб. работа №7. Определение сахара и молока в крупных изделиях. Лаб. работа №8. Определение качества чая по органолептическим и физико-химическим показателям. Лаб. работа №9. Определение сухих веществ в напитках с сахаром (чай, кофе) рефрактометрическим методом. Лаб. работа №10. Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком. Определение количества кофе в напитках фотоэлектроколориметрическим методом.	2 4(4)* 2 2 2	2 2
		Итого:	32(8)*	8(2)*

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков	Практ. работа №1. Определение полноты вложения сырья в блюда (изделия). Практ. работа №2. Определение химического состава и энергетической ценности продуктов питания.	8 8	2 2
		Итого:	16	4

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработана для внутривузовского пользования учебное пособие.

Шаова Л.Г., Джабоева А.С. [Электронный ресурс] учебное пособие по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Н. КБГАУ. 2015. режим доступа: <http://biblioclub.ru>

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 121 (188) часа, из них 94 (184) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных и практических работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется

только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1	<p>1 Основы повышения качества продукции общественного питания</p> <p>1.1 Методы управления качеством продукции.</p> <p>1.2 Классификация показателей качества продукции по количеству характеризующих свойств.</p> <p>1.3 Классификация, показатели качества продукции по оценке уровня качества, по стадии определения.</p> <p>2 Контроль качества продуктов на предприятиях</p> <p>2.1 Обязанности, функции, аттестация и аккредитация технологической лаборатории.</p> <p>2.2 Форма акта отбора проб блюд и кулинарных изделий для органолептического и физико-химического анализов.</p> <p>3 Основные критерии оценки качества продукции общественного питания.</p> <p>3.1 Безопасность продукции общественного питания.</p>	18 (32)	1*, 2*, 11*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	<p>4 Методы определения показателей качества продукции.</p> <p>4.1 Характеристика методов органолептического анализа: приемлемости и предпочтения, различительных, потребительских, аналитических (методы парного сравнения, треугольный, дуотриго, ранговый, профильный, индекса разбавления).</p> <p>4.2 Регистрационные методы</p> <p>4.3 Расчетные методы.</p> <p>4.4 Социологический метод.</p> <p>4.5 Экспертный метод.</p>	12 (32)	1*, 2*, 5*, 11*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3	<p>5 Контроль качества полуфабрикатов мясных, из мяса птицы, рыбных, овощных, из муки</p> <p>5.1 Панированные полуфабрикаты из мяса: оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов.</p> <p>5.2 Фарш мясной натуральный: ассортимент, отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, массовой доли жира.</p> <p>5.3 Наборы субпродуктов из кур, цыплят, уток, утят, гусей и наборы для рагу, студня, суповой: контроль качества по органолептическим пока-</p>	30 (64)	1*, 2*, 6*, 7*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

	<p>зателям, определение массы, соотношения отдельных частей в наборах. Рубленые полуфабрикаты из птицы – контроль качества по физико-химическим показателям.</p> <p>5.4 Рыбные полуфабрикаты (филе рыбное, рыба специальной разделки): отбор проб, органолептическая оценка, определение поваренной соли в рыбе специально разделки.</p> <p>5.5 Овощные полуфабрикаты: отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение содержания сернистого ангидрида, физико-химические показатели, используемые для оценки качества овощных полуфабрикатов.</p> <p>5.6 Голубцы: отбор проб, определение массы полуфабрикатов, органолептическая оценка, физико-химические показатели, используемые для контроля качества, определение массы фарша.</p> <p>5.7 Биточки (котлеты) крупяные: выборка, отбор полуфабрикатов для определения массы, органолептических и физико-химических исследований, определение массы, органолептическая оценка качества, физико-химические показатели, используемые для контроля качества.</p> <p>5.8 Полуфабрикаты тортов и пирожных: выборка полуфабрикатов кондитерских изделий, объем партии и выборка полуфабрикатов тортов и пирожных для контроля органолептических и физико-химических показателей, количество и масса полуфабрикатов и изделий для объединенной пробы, оценка выпеченных полуфабрикатов по органолептическим, физико-химическим показателям качества.</p>			
4	<p>6 Оценка качества кулинарной продукции</p> <p>6.1 Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.</p> <p>6.2 Контроль качества кулинарной продукции на полноту вложения сырья.</p> <p>6.3 Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты.</p> <p>6.4 Порядок записей в бракеражном журнале.</p> <p>6.5 Нормируемые физико-химические показатели качества кулинарной продукции.</p> <p>6.5.1. Полуфабрикаты из: овощей, мяса, птицы, рыбы, натуральной рубленой массы мяса, котлетной массы мяса, птицы, рыбы.</p> <p>6.5.2. Холодные блюда: закуски, супы.</p>	34 (56)	1*, 2*, 6*, 7*, 8*, 9*, 10*, 11*, 12*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)		Сдача экзамена
	Итого:	121(188)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания	ОПК-2, ОПК-5, ПК-1	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Методы определения показателей качества кулинарной продукции	ОПК-2, ОПК-5, ПК-1	
2	Контроль качества полуфабрикатов	ОПК-2, ОПК-5, ПК-1	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
3	Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков	ОПК-2, ОПК-5, ПК-1	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных и практических работ и их защита

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами

изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Контроль качества продукции общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ОПК-2 Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследования для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенции **ОПК-2, ОПК-5, ПК-1** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-2	Б1.О.06 Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания Б1.О.08 Неорганическая, аналитическая химии и физико-химические методы анализа	1

	Б1.О.09 Физика	
	Б1.О.11 Теоретическая механика Б1.О.12 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов Б1.О.13 Органическая химия с основами биохимии	2
	Б1.О.14 Физическая и коллоидная химия Б1.О.18 Экология и здоровье Б1.О.19 Микробиология Б1.О.20 Сопротивление материалов	3
	Б1.О.23 Товароведение продовольственных товаров	4
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-5	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производств мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебно-	8

	го и профилактического назначения Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
--	---	--

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «**хорошо**», **55** и выше «**отлично**».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «**отлично**».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Не знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Частично знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Достаточно знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	В полной мере знает методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Уметь: проводить лабораторные исследования безо-	Не умеет проводить лабораторные исследования безо-	Частично умеет проводить лабораторные исследования безо-	Хорошо умеет проводить лабораторные исследования	В полной мере умеет проводить лабораторные исследования

качества продукции и услуг	Уметь: разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Не умеет разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Не в полной мере умеет разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	На высоком уровне умеет разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Владеть: навыками составления и применения программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.	Не владеет навыками составления и применения программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.	Частично владеет навыками составления и применения программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.	Хорошо владеет навыками составления и применения программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.	Отлично владеет навыками составления и применения программ контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.
ИД-З _{ОПК-5} Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Знать: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Не знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Частично знаком с методами планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	Хорошо знаком с методами планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.	В полной мере знаком с методами планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями.
	Уметь: разрабатывать мероприятия по	Не умеет разрабатывать мероприятия по	Частично умеет разрабатывать мероприятия по	Хорошо умеет разрабатывать мероприятия по	В полной мере может разрабатывать меро-

	Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Не умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Частично умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	В полной мере умеет проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Не владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Частично владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Хорошо владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Отлично владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20-40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-2_{ОПК-3}, ИД-1_{ОПК-5}, ИД-2_{ОПК-5}, ИД-3_{ОПК-5}, ИД-1_{ПК-1} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Кулинарная продукция - это

- а) совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;
- б) совокупность кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;
- в) совокупность кулинарных изделий и напитков;
- г) совокупность блюд и напитков.

2. Свойство продукции - это

- а) объективная особенность продукции, которая может проявляться при её создании, эксплуатации или потреблении;
- б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при её создании;
- в) объективная особенность продукции, которая может проявляться при её эксплуатации;
- г) объективная особенность продукции, которая может проявляться при её потреблении.

3. Единицей продукции называется

- а) отдельный экземпляр штучной продукции или определенное в установленном порядке количество нештучной или штучной продукции;
- б) отдельный результат штучной продукции;
- в) определенное в установленном порядке количество нештучной продукции;
- г) определенное в установленном порядке количество штучной продукции.

4. Показатель качества продукции - это

- а) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих её качество;
- б) количественная характеристика одного свойства продукции;
- в) качественная характеристика нескольких свойств продукции;
- г) качественная характеристика одного свойства продукции, составляющего его качество.

5. Показатель качества продукции выражается
 - а) в разных единицах (ккал, %, баллах и т.п.), но может быть и безразмерным;
 - б) в разных единицах (ккал, %, баллах и т.п.), но не может быть безразмерным;
 - в) в ккал, баллах, %;
 - г) в ккал, баллах.
6. К техническим факторам, влияющим на качество продукции относятся
 - а) состояние технической документации;
 - б) обеспеченность материалами, сырьем и т.д.;
 - в) организация работ с поставщиком;
 - г) техническое обслуживание оборудования.
7. К организационным факторам, влияющим на качество продукции, относятся:
 - а) планомерность и ритмичность работы;
 - б) состояние испытательного оборудования;
 - в) организация и проведение хозрасчета;
 - г) подбор, расстановка и перемещение кадров.
 - .
 - .
 - .
 - .
- 140.** На предприятиях контролируют объем отпускаемых горячих напитков (кофе, какао), измеряя его мерной посудой, при температуре
 - а) 75 °С;
 - б) 65 °С;
 - в) 70 °С.

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
2. Методы управления качеством продукции.
3.

2-ый рейтинг контроль

1. Натуральные полуфабрикаты из мяса (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые): отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, массовой доли мясной мякоти.
2. Панированные полуфабрикаты из мяса: оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов.
3.

3-ый рейтинг контроль

1. Бракераж супов: заправочных, прозрачных, холодных, супов-пюре.
2. Бракераж блюд: из отварных и жареных овощей, из круп и макаронных изделий, из рыбы, из мяса, сладких.
3.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

4. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
5. Методы управления качеством продукции.
6. Классификация показателей качества продукции по количеству характеризующих свойств.
7. Классификация показателей качества продукции по оценке уровня качества.
8. Классификация показателей качества продукции по стадии определения.
9. Классификация показателей качества по характеризующим свойствам продукции.

10. Обязанности, функции, аттестация и аккредитация технологической лаборатории.
11. Организация контроля качества продуктов на предприятии.
12. Порядок отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
13. Подготовка проб для лабораторного анализа.
14. Пищевая ценность продукции общественного питания.
15. Основные аспекты проблемы безопасности продукции.
16. Классификация органолептических показателей качества продукции.
17. Методы органолептического анализа в зависимости от поставленной цели.
18. Методы потребительской оценки качества продукции.
19. Различительные методы органолептического анализа.
20. Балловый метод дифференцированного органолептического анализа.
21. Измерительные методы определения показателей качества продукции.
22. Регистрационные и расчетные методы определения показателей качества продукции.
23. Традиционные (лабораторные) методы определения показателей качества продукции.
24. Натуральные полуфабрикаты из мяса (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые): отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, массовой доли мясной мякоти.
25. Панированные полуфабрикаты из мяса: оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов.
26. Рубленые полуфабрикаты из мяса: отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабриката, физико-химические показатели, используемые для оценки качества полуфабрикатов, качественное определение наполнителя.
27. Фарш мясной натуральный: ассортимент, отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, массовой доли жира, измерение температуры.
28. Полуфабрикаты из мяса птицы: ассортимент полуфабрикатов, отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение массы полуфабрикатов, измерение температуры.
29. Наборы субпродуктов из кур, цыплят, уток, гусей, утят и наборы для рагу, студня, суповой: контроль качества по органолептическим показателям, определение массы, соотношения отдельных частей в наборах.
30. Рубленые полуфабрикаты из птицы – контроль качества по физико-химическим показателям.
31. Рыбные полуфабрикаты (филе рыбное, рыба специальной разделки): отбор проб, составление объединенной, средней пробы, органолептическая оценка, определение поваренной соли в рыбе специальной разделки.
32. Овощные полуфабрикаты: отбор проб, оценка качества по органолептическим показателям, определение содержания сернистого ангидрида, физико-химические показатели, используемые для оценки качества овощных полуфабрикатов.
33. Голубцы: отбор проб, определение массы полуфабрикатов, органолептическая оценка, физико-химические показатели, используемые для контроля качества, определение массы фарша.
34. Биточки (котлеты) крупяные: выборка, отбор полуфабрикатов для определения массы, органолептических и физико-химических исследований, определение массы, органолептическая оценка качества, физико-химические показатели, используемые для контроля качества.
35. Полуфабрикаты из муки – тесто. Виды теста, определение массы фасованных полуфабрикатов, составление средней пробы, органолептическая оценка дрожжевого, слоеного дрожжевого, слоеного пресного, песочного теста, физико-химические показатели, используемые для оценки качества.

36. Полуфабрикаты тортов и пирожных: выборка полуфабрикатов кондитерских изделий, объем партии и выборка полуфабрикатов тортов и пирожных для контроля органолептических и физико-химических показателей, количество и масса полуфабрикатов и изделий для объединенной пробы, органолептическая оценка выпеченных полуфабрикатов, физико-химические показатели, используемые для оценки качества.
37. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
38. Характеристика органолептических показателей качества продукции и их определение.
39. Бракераж супов: заправочных, прозрачных, холодных, супов-пюре.
40. Бракераж блюд: из отварных и жареных овощей, из круп и макаронных изделий, из рыбы, из мяса, сладких.
41. Бракераж мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.
42. Бальная оценка блюд и кулинарных изделий.
43. Последовательность органолептической оценки качества готовых изделий, блюд и напитков.
44. Порядок проведения бракеража на предприятии общественного питания.
45. Контроль качества кулинарной продукции на полноту вложения сырья.
46. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
47. Требования к производству кулинарной продукции.
48. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Евгеньев, М. И. Контроль качества и безопасности продуктов питания : учебно-методическое пособие : [16+] / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 156 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612242>
2. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб.пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.
3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб.пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.2. Продукты животного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – Ч.1. – 200с.

4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.
5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелёва. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.
6. Николаенко О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. – СПб.: Гиорд, 2011. – 174 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 455 с.
8. Смирнова М.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – М.: Логос, 2014. – 152 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.

Дополнительная литература:

9. Закревский, В.В. http://lib.lo/cgi-bin/irbis64r_13/cgiirbis_64.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=IBIS&P21DBN=&S21STN=1&S21REF=1&S21FMT=fullweb&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=M=&S21STR=Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище: практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору / В.В. Закревский. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 280 с.
10. Ковалева, И.П. http://lib.lo/cgi-bin/irbis64r_13/cgiirbis_64.exe?LNG=&Z21ID=&I21DBN=IBIS&P21DBN=&S21STN=1&S21REF=1&S21FMT=fullweb&C21COM=S&S21CNR=10&S21P01=0&S21P02=0&S21P03=M=&S21STR=Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с.
11. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров / Т.Г. Родина. – М.: Асадема, 2004. – 205 с.
12. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 2. Мучные кондитерские изделия / О.Д. Скуратовская. – М.: ДеЛипринт, 2001. – 141 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: «Дело и сервис», 1998. – 864 с.
14. Справочник. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.
15. Экспертиза напитков: Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / Под ред. Позняковского В.М. - 7-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 407 с.
16. Химический состав российских продуктов питания / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: Де Липринт, 2002. – 235 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь для каждой. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов). Защита практических работ, приходящиеся на последний промежуточный рубеж оценивается в 5 баллов.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;

- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Кулинарные рецепты	http://www.povarenok.ru
Еда +	https://edaplus.info/
«Еда»: кулинарный телеканал	http://www.tveda.ru

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образо-

вательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Лабораторный практикум	Учебная аудитория 310 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая. Основное оборудование: суховоздушный шкаф СШ-80 – 2 шт., колориметр КФК – 2 – УХЛ 4,2 – 2 шт., рефрактометр ИРФ 454 Б2М – 1 шт., муфельная печь ПМ-3 – 1 шт., рН-метр Эксперт рН-Эконикс – 2 шт., центрифуга ELMi – СН – 6 – 1 шт., магнитная мешалка TYPE MM5 – 2 шт., мельница электрическая лабораторная ЛЗМ-1М – 2 шт., измельчитель ткани РТ-1 – 2 шт., водяная баня ИТ 4300 – 1 шт., биологический микроскоп Биолам-Ломо – 4 шт., весы аналитические ВЛР-200 – 2 шт., весы лабораторные ВМК-622 – 2 шт., электроплиты нагревательные ЭГШ – 1 – 0,8 – 4 шт., дистиллятор – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., шкаф для реактивов – 2 шт., шкаф для посуды – 1 шт.
3	Практические занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
4.	Самостоятельная работа	Аудитория 304	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP LaserJet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный. Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769

		<p>Аудитория 315</p>	<p>Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769</p> <p>Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769</p> <p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г.</p> <p>ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год. Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год – http://e.lanbook.com/</p> <p>ЭБС «Университетская библиотека online» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год – http://biblioclub.ru</p> <p>Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год – http://elibrary.ru</p> <p>ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Программное обеспечение: MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769</p> <p>MicrosoftWindows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769</p> <p>MicrosoftWindowsServer 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769</p> <p>KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г.</p> <p>ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год. Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год – http://e.lanbook.com/</p> <p>ЭБС «Университетская библиотека online» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год – http://biblioclub.ru</p> <p>Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год – http://elibrary.ru</p> <p>ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от</p>
--	--	----------------------	---

		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	<p>01.01.2021 г.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт. 2. Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / IntelHDGraphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт. 3. Принтер CanonLBP-2900B – 1 шт. <p>Программное обеспечение: MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2007, 2010, 2013 лицензионное соглашение №V2058769; MicrosoftWindowsVista, 7, 8, 8.1 лицензионное соглашение №V2058769; MicrosoftWindowsServer 2008 R2 лицензионное соглашение №V2058769; AutoDeskAutoCad 2012 Education Product Standalone б/н; Антиплагиат лицензионный договор №3664 от 11.05.2021г.; KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г.</p> <p>Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы: ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год. Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год – http://e.lanbook.com/ ЭБС «Университетская библиотека online» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год – http://biblioclub.ru Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год – http://elibrary.ru ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.</p>
--	--	---	--