

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о документе  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:12  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТТПП

\_\_\_\_\_ В.Г. Попов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Контроль качества в общественном питании  
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела  
форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: овладение теоретическими знаниями и приобретение практических умений и навыков контроля качества продукции общественного питания для понимания необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечении высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи:

- сформировать необходимость соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований при комплексной оценке качества на предприятиях общественного питания;
- овладеть методами анализа и оценки качества на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- овладеть навыками проведения и оформления экспертизы качества пищевых продуктов в общественном питании.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** - требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания в соответствии с установленными нормами; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; современные методы контроля качества продукции;

**умение** - использовать стандарты и другие нормативные документы при контроле качества продукции предприятий питания; проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

**владение** - способностью проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продуктов питания и анализу результатов экспериментов.

## 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

| Код и наименование компетенции   | Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>  | Код и наименование результата обучения по дисциплине  |
|--|--|---|
| ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей | ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции  | Знать: 31 Теоретические основы системы контроля качества продуктов питания  |
|  |  | Уметь: У1 Применять контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции и технологических процессов  |
|  | ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции | Владеть: В1 Способами обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции   |
|  |  | Знать: 32 Нормативные документы и область применения контроля качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции<br>Уметь: У2 Применять современные методы для входного контроля сырья, производственного контроля |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла | полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции  |
|  |   | Владеть: В2 Практическими навыками проведения бракеража, обращения с приборами для осуществления всех видов контроля сырья и продукции                  |
|  |   | Знать: З3 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла и принципы работы аналитического оборудования                                    |
|  |   | Уметь: У3 Выбирать основные методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла продукции для решения конкретной аналитической задачи |
|  |   | Владеть: В3 Навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции  |

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

| Форма обучения | Курс/ семестр | Аудиторные занятия/контактная работа, час. |                      |                      | Самостоятельная работа, час. | Контроль | Форма промежуточной аттестации |
|----------------|---------------|--|----------------------|----------------------|------------------------------|----------|--------------------------------|
|                |               | Лекции                                     | Практические занятия | Лабораторные занятия |                              |          |                                |
| очная          | 4/8           | 34   | -                    | 34                   | 85                           | 27       | экзамен                        |

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1. Структура дисциплины.

##### очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

| № п/п | Структура дисциплины/модуля |   | Аудиторные занятия, час. |     |      | СРС, час. | Всего, час. | Код ИДК  | Оценочные средства <sup>1</sup> |
|-------|-----------------------------|---|--------------------------|-----|------|-----------|-------------|----------|---------------------------------|
|       | Номер раздела               | Наименование раздела  | Л.                       | Пр. | Лаб. |           |             |          |                                 |
| 1     | 1                           | Система контроля качества в общественном питании.                   | 4                        | -   | -    | 8         | 12          | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 1            |
|       |                             |   |                          |     |      |           |             | ПКС -4.3 | Вопросы к опросу № 1            |
| 2     | 2                           | Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний.         | 4                        | -   | 2    | 8         | 14          | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 2            |
|       |                             |   |                          |     |      |           |             | ПКС -4.2 | Отчет по лабораторной работе №1 |
| 3     | 3                           | Правила отбора проб, проведение исследований, обработка результатов | 4                        | -   | 2    | 7         | 13          | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 3            |
|       |                             |   |                          |     |      |           |             | ПКС -4.3 | Отчет по лабораторной работе №2 |

|               |    |   |           |   |           |           |            |          |                                     |
|---------------|----|---|-----------|---|-----------|-----------|------------|----------|-------------------------------------|
| 4             | 4  | Органолептические методы оценки качества в общественном питании.                | 2         | - | 4         | 6         | 12         | ПКС -4.1 | Вопросы к опросу № 4                |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.2 | Отчет по лабораторной работе №3,4   |
| 5             | 5  | Измерительные и микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции. | 4         | - | 4         | 9         | 17         | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 5                |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.2 | Отчет по лабораторной работе №5,6   |
| 6             | 6  | Контроль качества первых и вторых блюд.   | 4         | - | 2         | 10        | 16         | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 6                |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.3 | Отчет по лабораторной работе №7     |
| 7             | 7  | Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов.                               | 4         | - | 6         | 9         | 19         | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 7                |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.2 | Отчет по лабораторной работе №8     |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.3 | Отчет по лабораторной работе №9     |
| 8             | 8  | Контроль качества овощных полуфабрикатов.                                       | 2         | - | 4         | 9         | 15         | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 8                |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.2 | Отчет по лабораторной работе №10,11 |
| 9             | 9  | Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных.                  | 2         | - | 6         | 9         | 17         | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 9                |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.2 | Отчет по лабораторной работе №12    |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.3 | Отчет по лабораторной работе №13,14 |
| 10            | 10 | Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания.          | 4         | - | 4         | 10        | 18         | ПКС-4.1  | Вопросы к опросу № 10               |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.2 | Отчет по лабораторной работе №15    |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.3 | Отчет по лабораторной работе №16    |
| 11            |    | Экзамен   |           |   |           |           | 27         | ПКС-4.1  | Вопросы к экзамену                  |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.2 | Вопросы к экзамену                  |
|               |    |   |           |   |           |           |            | ПКС -4.3 | Вопросы к экзамену                  |
| <b>Итого:</b> |    |   | <b>34</b> |   | <b>34</b> | <b>85</b> | <b>180</b> |          |                                     |

## 5.2. Содержание дисциплины.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Система контроля качества в общественном питании. Основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора на предприятиях общественного питания. Принципы проведения контроля качества продукции общественного питания. Правовая и нормативная база контроля качества. Концепция здорового питания. Управление качеством. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Состав пищевых продуктов: белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Природные

токсиканты, загрязнители. Обогащенные, комбинированные и искусственные продукты питания. Классификация показателей качества продукции. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.

Раздел 2. Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний. Контроль качества на предприятиях общественного питания. Виды контроля: входной, операционный, приемочный, сплошной, выборочный, непрерывный, периодический, летучий. Испытание готовой продукции. Критерии выбора видов контроля в зависимости от предприятия общественного питания. Система контроля качества продукции. Функции контролируемых организаций. Общие технические требования к кулинарной продукции.

Раздел 3. Правила отбора проб, проведение исследований, обработка результатов. Основные понятия отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий при реализации и при отправке на испытания, порядок оформления отбора проб: точечная, объединенная, исходная, выборка, обеспечение их сохранности. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в лаборатории, условия и сроки хранения проб в лаборатории.

Раздел 4. Органолептические методы оценки качества в общественном питании. Основные понятия, разновидности, назначение, достоинства и недостатки органолептических методов контроля. Основные виды отбора проб на органолептический метод контроля качества пищевой продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Бракеражный журнал. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

Раздел 5. Измерительные и микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции. Измерительные методы контроля кулинарной продукции. Экспресс-методы контроля качества. Регистрационные методы контроля качества. Физико-химические и микробиологические показатели. Организация и порядок проведения производственного контроля. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов.

Раздел 6. Контроль качества первых и вторых блюд. Контроль качества первых блюд: органолептический, лабораторный (плотная часть супа, сухие вещества, жир, сахар). Проверка правильности вложения сырья в супы по максимально и минимально допустимому содержанию сухих веществ в них. Лабораторный контроль качества вторых блюд, гарнира и соуса.

Раздел 7. Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов органолептическими методами. Выбор органолептических показателей. Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса. Качество определения наполнителя. Метод Гербера. Контроль качества полуфабрикатов из птицы. Общая характеристика продукта. Ассортимент и классификация рыбных полуфабрикатов. Сырье, используемое при производстве, требование к его качеству. Требования стандартов, предъявляемые к качеству продукта. Определение органолептических показателей качества рыбных полуфабрикатов.

Раздел 8. Контроль качества овощных полуфабрикатов. Технологическая схема производств полуфабрикатов в виде сырых очищенных и нарезанных овощей. Полуфабрикаты из картофеля, из капустных овощей, из корнеплодов, из луковых овощей, контроль качества овощные полуфабрикаты.

Раздел 9. Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий. Контроль правильности проведения технологического процесса. Органолептические свойства творога и творожных полуфабрикатов и их изменение при хранении. Показатели контроля качества творожных полуфабрикатов. Творожные полуфабрикаты и творожные изделия. Анализ мучных кондитерских изделий.

Раздел 10. Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания. Основные понятия, назначение, виды идентификации: ассортиментная, партионная, качественная. Фальсификация, дефекты, средства и способы обнаружения фальсификации. Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет потребителей и другие. Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.

## 5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

| № п/п        | Номер раздела дисциплины | Объем, час. | Тема лекции   |
|--------------|--------------------------|-------------|---|
|              |                          | ОФО         |   |
| 1            | 1                        | 2           | 1. Введение в систему контроля качества, основные определения.                              |
| 2            |                          | 2           | 2. Состав пищевых продуктов, определяющих их качество и классификация показателей качества. |
| 3            | 2                        | 2           | 1. Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний.                              |
| 4            |                          | 2           | 2. Нормативные документы, обеспечивающие безопасность пищевой продукции.                    |
| 5            | 3                        | 2           | 1. Организация исследований продуктов общественного питания.                                |
| 6            |                          | 2           | 2. Правила отбора проб и проведение испытаний пищевых продуктов.                            |
| 7            | 4                        | 2           | 1. Бракераж в общественном питании.   |
| 8            | 5                        | 2           | 1. Измерительные методы оценки качества кулинарной продукции.                               |
| 9            |                          | 2           | 2. Микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции.                          |
| 10           | 6                        | 4           | 1. Контроль качества первых и вторых блюд.  |
| 11           | 7                        | 2           | 1. Контроль качества мясных полуфабрикатов.   |
| 12           |                          | 2           | 2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов.   |
| 13           | 8                        | 2           | 1. Контроль качества овощных полуфабрикатов.  |
| 14           | 9                        | 2           | 1. Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных                            |
| 15           | 10                       | 4           | 1. Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания.                   |
| <b>Итого</b> |                          | <b>34</b>   |   |

*Практические занятия* практические занятия учебным планом не предусмотрены

### Лабораторные работы-

Таблица 5.2.2

| № п/п | Номер раздела дисциплины | Объем, час. | Тема лабораторного занятия  |
|-------|--------------------------|-------------|---|
|       |                          | ОФО         |   |
| 1     | 2                        | 2           | 1.Контроль качества дрожжей.  |
| 2     | 3                        | 2           | 1.Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции.   |
| 3     | 4                        | 2           | 1.Определение чувствительности на вкусовой дальтонизм.  |
| 4     |                          | 2           | 2.Органолептическая оценка качества питьевой воды.  |
| 5     | 5                        | 2           | 1.Определение плотности напитков.   |
| 6     |                          | 2           | 2.Определение мальтозы в пивном сусле.  |
| 7     | 6                        | 2           | 1.Контроль качества первых блюд.  |
| 8     | 7                        | 2           | 1. Контроль качества мясных полуфабрикатов.   |
| 9     |                          | 4           | 2. Оценка качества котлет.  |
| 10    | 8                        | 2           | 1. Контроль качества картофельных полуфабрикатов на остаточное содержание сернистого ангидрида. |
| 11    |                          | 2           | 2. Определение красящих веществ в столовой свекле.  |
| 12    | 9                        | 2           | 1. Анализ сахарозы в сиропе.  |
| 13    |                          | 2           | 2.Контроль качества кондитерских изделий.   |
| 14    |                          | 2           | 3. Определение массовой доли жира в хлебобулочных   |

|               |    |           |  |
|---------------|----|-----------|--|
|               |    |           | изделиях.                                    |
| 15            | 10 | 2         | 1.Идентификация масел и жиров.               |
| 16            |    | 2         | 2. Изучение способов фальсификации напитков. |
| <b>Итого:</b> |    | <b>34</b> |  |

### Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

| № п/п         | Номер раздела дисциплины | Объем, час. | Тема   | Вид СРС  |
|---------------|--------------------------|-------------|--|--|
|               |                          | ОФО         |  |  |
| 1             | 1-10                     | 59          | Подготовка к защите тем дисциплины                       | подготовка и оформление лабораторных работ   |
| 2             | 1-10                     | 10          | Подготовка рефератов, докладов, презентаций              | работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 3             | 1-10                     | 7           | Индивидуальные консультации студентов в течение семестра | работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций |
| 4             | 1-10                     | 5           | Консультации в группе перед экзаменом                    | подготовка к аттестациям, экзамену   |
| 5             | 1-10                     | 4           | Экзамен  |  |
| <b>Итого:</b> |                          | <b>85</b>   |  |  |

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

### 6. Тематика курсовых работ/проектов

*Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.*

### 7. Контрольные работы

*Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.*

### 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

| №  | Виды контрольных мероприятий текущего контроля | Баллы       |
|--|--|-------------|
| 1  | Работа на лекциях                              | 5           |
| 2  | Выполнение и защита лабораторных работ         | 16          |
| 3  | Тестирование 1 аттестация                      | 9           |
| <b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b> |  | <b>0-30</b> |
| 4  | Работа на лекциях                              | 5           |
| 5  | Выполнение и защита лабораторных работ         | 16          |
| 6  | Тестирование 2 аттестация                      | 9           |
| <b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b> |  | <b>0-30</b> |
| 7  | Работа на лекциях                              | 5           |
| 8  | Выполнение и защита лабораторных работ         | 15          |
| 9  | Тестирование 3 аттестация                      | 20          |



|  |  |             |
|--|--|-------------|
|  | <b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b> | <b>0-40</b> |
|  | <b>ВСЕГО:</b>                              | <b>100</b>  |

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

| № | Наименование информационных ресурсов                    | Ссылка  |
|---|---|---|
| 1 | Сайт ФГБОУ ВО ТИУ                                       | <a href="https://www.tyuiu.ru/">https://www.tyuiu.ru/</a>         |
| 2 | Система поддержки учебного процесса Educon              | <a href="https://educon2.tyuiu.ru/">https://educon2.tyuiu.ru/</a> |
| 3 | Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса | <a href="http://webirbis.tyuiu.ru/">http://webirbis.tyuiu.ru/</a> |
| 4 | Электронная библиотечная система eLib                   | <a href="http://elib.tyuiu.ru/">http://elib.tyuiu.ru/</a>         |
| 5 | Веб интерфейс для веб конференций                       | <a href="https://bigbb.tyuiu.ru/b/">https://bigbb.tyuiu.ru/b/</a> |

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

### Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

| № п/п | Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы | Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий  | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор) |
|-------|--|--|--|
| 1     | Контроль качества в общественном питании   | Лекционные занятия:<br><br>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.<br><br>Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. | 625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>Лабораторные занятия:</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.</p> | <p>625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38</p> |
|--|---|---|

## **11. Методические указания по организации СРС**

### 11.1. Методические указания по подготовке к лабораторным занятиям.

Контроль качества в общественном питании: методические указания по выполнению лабораторных работ для обучающихся по направлению подготовки «Контроль качества в общественном питании» / сост. В.В. Тригуб; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2022. – 34 с.

### 11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Контроль качества в общественном питании: методические указания к организации самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества в общественном питании» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» заочной формы обучения / ТИУ ; сост. И. В. Опанасюк. - Тюмень : ТИУ, 2019. - 18 с.

### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Контроль качества в общественном питании

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

| Код компетенции | Код, наименование ИДК  | Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)  | Критерии оценивания результатов обучения   |  |   |  |
|-----------------|--|--|--|--|---|--|
|                 |  |  | 1-2  | 3  | 4   | 5  |
| ПКС-4           | ПКС-4.1<br>Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции | Знать: З1<br>Теоретические основы системы контроля качества продуктов питания  | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|                 |  | Уметь: У1 Применять контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции и технологических процессов | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|                 |  | Владеть: В1<br>Способами обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции                               | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|                 | ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,                                    | Знать: З2<br>Нормативные документы и область применения контроля качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции   | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |

|  |   |   |  |  |   |  |
|--|---|---|--|--|---|--|
|  | параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции                        | Уметь: У2 Применять современные методы для входного контроля сырья, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции     | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|  |   | Владеть: В2 Практическими навыками проведения бракеража, обращения с приборами для осуществления всех видов контроля сырья и продукции                  | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|  | ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла | Знать: З3 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла и принципы работы аналитического оборудования                                    | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|  |   | Уметь: У3 Выбирать основные методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла продукции для решения конкретной аналитической задачи | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|  |   | Владеть: В3 Навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции  | Не демонстрирует знание указанных вопросов | Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов | Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности |
|  |   |   |  |  |   |  |

## КАРТА

## обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Контроль качества в общественном питании

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

| № п/п | Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания   | Количество экземпляров в БИК | Контингент обучающихся использующих указанную литературу | Обеспеченность обучающихся литературой, % | Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-) |
|-------|---|------------------------------|--|---|---|
| 1     | Литвинова, Е.В. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Е. В. Литвинова [и др.]. - М. : ИЦ "Академия", - 384 с.  | 15                           | 30   | 100                                       | +   |
| 2     | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания", 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, -350 с.- | 15                           | 30   | 100                                       | +   |
| 3     | Криштафович, В.И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) [Текст] : учебное пособие для студентов вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. И. Криштафович. - М. : Дашков и К., -124 с.   | 11                           | 30   | 100                                       | +   |
| 4     | Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебное пособие/ Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2011. - 240 с.   | 12                           | 30   | 100                                       | +   |
| 5     | Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. -  | -                            | 30   | 100                                       | +   |

## Лист согласования

Внутренний документ "Контроль качества в общественном питании\_2023\_19.03.04\_ТППБ"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

| Серийный номер ЭП | Должность  | ФИО                           | ИО                              | Результат   |
|-------------------|--|-------------------------------|---------------------------------|-------------|
|                   | Заведующий кафедрой,<br>имеющий ученую степень<br>доктора наук | Попов Владимир<br>Григорьевич |                                 | Согласовано |
|                   | Ведущий специалист   |                               | Кубасова Светлана<br>Викторовна | Согласовано |
|                   | Директор   | Какюкова Дарья Хрисановна     |                                 | Согласовано |