

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о документе  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:28  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ У.С. Путилова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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 разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):  
технология и организация ресторанного дела.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов  
питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

В.В. Тригуб; канд.биол.наук, доцент

кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» \_\_\_\_\_

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: овладение теоретическими знаниями и приобретение практических умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, ознакомление с методами отбора и правилами измерения основных показателей качества продуктов питания.

Задачи:

- исследование информационных, организационно-экономических, математических, программных и технических требований к анализу качества пищевого сырья и готовой продукции;
- овладение методами анализа и оценки качества на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- получение навыков 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** - основных понятий в области контроля качества продукции, 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; правил отбора проб и проведение контроля качества готовой продукции современными методами;

**умение** - контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания, 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, способами обнаружения фальсификации, ее последствиями и мерами предупреждения.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Химия, Физика; Биохимия, Микробиология, Методы исследования сырья и пищевых продуктов и служит основой для освоения дисциплин: Организация ресторанного сервиса.

## 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 (модулю)
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З1 Теоретические основы контроля качества продукции согласно нормативной документации
		Уметь: У1 Выбирать метод контроля качества для решения конкретной аналитической задачи
		Владеть: В1 Способами обработки полученной информации по контролю качества продукции
	ПКС-4.2 Способен организовывать	Знать: З2 Теоретические основы и

	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции
		Уметь: У2 Организовать все виды контроля качества готовой продукции в общественном питании
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	Владеть: В2 Практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами
		Знать: З3 Прикладное применение методов контроля качества по производству продуктов и принцип работы аналитического оборудования
		Уметь: У3 Применять методы определения контроля качества по производству продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В3 Навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов контроля качества 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	22	-	22	37	27	экзамен

#### 5. Структура и содержание дисциплины/модуля

##### 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.	2	-	-	3	5	ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС -4.3	устный опрос
2	2	Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний.	2	-	-	4	6	ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС -4.3	устный опрос
3	3	Правила отбора проб, проведение исследований, обработка результатов	2	-	2	4	8	ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС -4.2	лабораторная работа №1
4	4	Органолептические	2	-	2	3	7	ПКС -4.1	устный опрос

		методы оценки качества в общественном питании.						ПКС -4.2	лабораторная работа №2
5	5	Измерительные и микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции.	2	-	2	4	8	ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС -4.2	лабораторная работа №3
6	6	Контроль качества первых и вторых блюд.	2	-	4	4	10	ПКС-4.2	лабораторная работа №4
								ПКС -4.3	устный опрос
7	7	Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов.	4	-	4	4	12	ПКС -4.2	лабораторная работа №5
								ПКС -4.3	устный опрос
8	8	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	2	-	4	4	10	ПКС-4.1	устный опрос,
								ПКС -4.2	лабораторная работа №6
9	9	Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных.	2	-	2	4	8	ПКС-4.1	устный опрос,
								ПКС -4.2	лабораторная работа №7
10	10	Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания.	2	-	2	3	7	ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС -4.2	лабораторная работа №8
		Экзамен	-	-	-	-	27	ПКС-4.1	устный опрос
								ПКС -4.2	устный опрос
								ПКС -4.3	устный опрос
<b>Итого:</b>			<b>22</b>		<b>22</b>	<b>37</b>	<b>108</b>		

## 5.2. Содержание дисциплины/модуля.

### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (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. Петля качества. 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. Сырьё, 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	1	Система контроля качества.
		1	Состав пищевых продуктов, определяющих их качество и классификация показателей качества.
2	2	2	Контроль, системы контроля качества и результаты испытаний.
3	3	1	Организация исследований продуктов общественного питания.
		1	Правила отбора проб, проведение исследований, обработка результатов.
4	4	2	Органолептические методы оценки качества в общественном питании.

5	5	1	Измерительные методы оценки качества кулинарной продукции.
		1	Микробиологические методы оценки качества кулинарной продукции.
6	6	2	Контроль качества первых и вторых блюд.
7	7	2	Контроль качества мясных полуфабрикатов.
		2	Контроль качества рыбных полуфабрикатов.
8	8	2	Контроль качества овощных полуфабрикатов.
9	9	2	Контроль качества творожных полуфабрикатов, тортов и пирожных
10	10	2	Идентификация и фальсификация сырья и продукции общественного питания.
<b>Итого</b>		<b>22</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	3	2	Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов и оформление документации.
2	4	2	Определение чувствительности на вкусовой дальтонизм.
3	5	2	Контроль качества жиров.
4	6	4	Контроль качества первых блюд.
5	7	4	Контроль качества мясных полуфабрикатов.
6	8	4	Контроль качества овощных полуфабрикатов. Определение красящих веществ в столовой свекле.
7	9	2	Контроль качества сырья и кондитерских изделий.
8	10	2	Изучение способов фальсификации горячих напитков.
<b>Итого:</b>		<b>22</b>	

### Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-10	15	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление лабораторных работ
2	1-10	6	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>37</b>		

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

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная

технология (решение практико-ориентированных задач).

## 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	4
2	Выполнение и защита лабораторных работ	16
3	Устный опрос 1 аттестация	10
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
4	Работа на лекциях	4
5	Выполнение и защита лабораторных работ	16
6	Устный опрос 2 аттестация	10
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
7	Работа на лекциях	4
8	Выполнение и защита лабораторных работ	20
9	Устный опрос 3 аттестация	16
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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/Электронная библиотека ТИУ	<a href="http://webirbis.tsogu.ru/">http://webirbis.tsogu.ru/</a>
4	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

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



**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 и используемого программного обеспечения	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	<p>Лекционные занятия: 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. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus</p>	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а
		<p>Лабораторные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория определения физико-химических показателей безопасности продовольственного сырья Учебная мебель: столы, стулья. Компьютер в комплекте - 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ4 - 1 шт., Ареометр АОН-1.700...1840 кг/м.куб. - 1 шт., Весы ЕК-200G - 1 шт., Люминоскоп "Филин" - 1 шт., Рефрактометр ИРФ - 454 Б2М - 1 шт., УХЛТУ 2 фотоэлектрический Концентрационный - 1 шт., Центрифуга ОПН-8 - 1 шт., Шейкер ПЭ 6410 - 1 шт., Ареометр АМ для молока с термометром АМТ, диапазон 1015...1040 кг/м.куб. К201500038 - 1 шт., Ареометр АМ для молока, диапазон 1020...1040 кг/м.куб. - 1 шт., Ареометр для спирта АСП-3 0-40 - 1 шт., Ареометр для спирта АСП-3 40-70 - 1 шт., Ареометр для спирта АСП-3 70-100 - 1 шт., Ареометр для спирта с термометром АСП-Т 0-60* - 1 шт., Ареометр для спирта с термометром АСП-Т 60-100* - 1 шт., Шкаф сушильный (ШС-80-01 (до 200 *С)) - 1 шт., Колбонагреватель ПЭ-4120М - 1 шт., Магнитная мешалка ПЭ-6100 - 1 шт., Магнитная мешалка с нагревом ПЭ-6110 - 1 шт.</p>	625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д.38, ауд. 206

**11. Методические указания по организации СРС****11.1. Методические указания по подготовке к лабораторным занятиям.**

Контроль качества в общественном питании: методические указания для выполнения 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 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Теоретические основы контроля качества продукции согласно нормативной документации	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 Выбирать метод контроля качества 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: В1 Способами обработки полученной информации по контролю качества 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 Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: 32 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и 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
		Уметь: У2 Организовать все виды контроля качества готовой продукции в общественном питании	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	Не демонстрирует	Частично демонстрирует знание	Демонстрирует достаточные	Демонстрирует достаточные знания

		навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами	знание указанных вопросов	указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	знания указанных вопросов	указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения контроля по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: ЗЗ Прикладное применение методов контроля качества по производству продуктов и принцип 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: УЗ Применять методы определения контроля качества по производству продукции на всех этапах жизненного цикла	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: ВЗ Навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов контроля качества 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 (модуля) 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	Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / Е. И. Щербакова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2015. — 108 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/179258">https://e.lanbook.com/book/179258</a>	ЭР	25	100	+
2	<b>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</b> : 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, 2013. - 350 с.	10	25	100	-
3	Габдукаева, Л. З. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2018. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2527-2. — Текст : электронный // Лань :	ЭР	25	100	+
4	Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебное пособие/ Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2011. - 240 с.	20	25	100	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

## Лист согласования

Внутренний документ " Контроль качества в общественном питании \_2022\_19.03.04\_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано