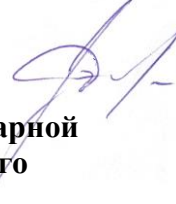


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
**Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента**
д.в.н., доцент Скрипкин В.С. _____
«20» _____ мая 2022 г.



Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.14.04 Техно-химический контроль и учет на предприятиях обще-
ственного питания**

Шифр и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Шифр и наименование направления подготовки/ специальности

Технология организации ресторанного дела

наименование профиля/специализации/магистерской программы

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности

Бакалавр

Квалификация выпускника

Заочная

Форма обучения

Год набора 2022 г. на ОП

год набора

Ставрополь, 2022

1. Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины **Б1.О.14.04** «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» являются контроль технологии производства, способов и процессов подготовки, обработки и переработки сырья, при которых происходит качественное изменение с принятыми стандартами.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 "Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты"	Знания: - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 2.2); Умения: - Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.2); Навыки: - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 2.2).
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Знания: - Основы технологии производства продуктов питания (ОПК – 2.3); Умения: Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.3) Навыки: - Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 2.3).

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК – 5.1); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ОПК – 5.1).

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.14.04 «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» в соответствии с учебным планом является вариативной дисциплиной блока 1 вариативной части. Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов заочной формы обучения на 4 курсе.

Для освоения дисциплины Б1.О.14.04 «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины 3 курса:

- Санитария и гигиена питания

Освоение дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» является необходимой основой для последующего выполнения и прохождения:

- Научно-исследовательская работа
- Преддипломная практика

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

Общая трудоемкость дисциплины Б1.О.14.04 «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 144 часов (4 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблицах.

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час./з.е.	Контактная работа с преподавателем, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
4	144/4	4	10	-	121	9	экзамен

в т. ч. часов в интерактивной форме	-	4				
-------------------------------------	---	---	--	--	--	--

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
1	Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания	23	1	2	-	20	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-3, ПК-1 ПК-24
2	Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных	25	1	4	-	20	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-3, ПК-1 ПК-24
3	Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста	23	1	2	-	20	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-3, ПК-1 ПК-24
4	Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса	23	1	2	-	20	Собеседование, Практико-ориентированные задания	ОПК-3, ПК-1 ПК-24
	Подготовка контрольной работы по всем разделам дисциплины	41	X	X	X	41	Контрольная работа	ОПК-3, ПК-1 ПК-24
	Промежуточная аттестация	9						
	Итого	144	4	10		121		

5.1. Лекционный курс

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий	
		очная форма	заочная форма
Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания	Проблемы повышения качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб полуфабрикатов из рубленой массы. Подготовка проб к анализу. Методы определения показателей качества. Показатели качества определяемые органолептическим методом.		1
Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кули-	ГОСТы на методы испытаний. Методология проведения испытаний продукции общественного питания. Арбитражные методы испытаний. Ускоренные методы испытаний. Приемочный контроль в предприятиях, реализую-		1

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий	
		очная форма	заочная форма
нарных, мясных, рыбных, овощных, творожных	щих блюда и кулинарные изделия массового спроса. Методы контроля качества фритюрных жиров. Порядок проведения органолептического контроля.		
Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста	Основные положения по отбору проб стандартной продукции. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.		1
Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса	Контроль правильности вложений сырья при приготовлении блюд. Контроль правильности проведения технологического процесса. 6. Методы идентификации. Фальсификация.		1
Итого			4

5.2. Практические занятия

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях	
		очная форма	заочная форма
Технохимический контроль мяса и продуктов его переработки	Контроль качества колбасных изделий (<i>Лабораторные работы исследовательского типа</i>)	Собеседование, Практико-ориентированные задания	2/2
	Определение свежести мяса. Определение степени кулинарной готовности мяса и мясных продуктов		4
Технохимический контроль молока и продуктов его переработки.	Экспертиза качества молока питьевого пастеризованного и сливок	Собеседование, Практико-ориентированные задания	2
	Определение качественных характеристик кисломолочных продуктов и показателей безопасности (<i>Лабораторные работы исследовательского типа</i>)		2/2
Итого			10/4

5.3. Лабораторные занятия

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к собеседованиям	-	-	31	-
Подготовка к практико-ориентированным заданиям			30	
Подготовка к тестированию	-	-	30	-

Подготовка к контрольной работе	-	-	30	-
Подготовка к экзамену	-	-	-	9
ИТОГО			121	9

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания	3,4,5	3,5,7	
2	Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных	2,5	3,4	1,2,3
3	Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста	1,3	5	1,2,3
4	Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса	3,4	1,2,6	1,2,3
5	Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания	2	6,7	1,2,3

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания».

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

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), формирующие компетенцию	Годы					
		1	2	3	4	5	6
ОПК-2.2 "Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике	Биохимия						
	Санитария и гигиена питания						
	Микробиология						
	Пищевая микробиология						
	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания				+		

	предприятиях общественного питания							
	Современные методы исследования качества							
	Лабораторный анализ качества пищевых продуктов							
	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов							
	Химия пищевых добавок							
	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания							
	Сенсорный анализ							
	Сенсорный анализ вин							
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							
	Научно-исследовательская работа							
	Преддипломная практика							
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена							
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы							
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни							

7.2 Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций, формируемых дисциплиной «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
<i>Текущий контроль</i>			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для собеседования по темам дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий по темам дисциплины
3	Практико-ориентированные задания	Задачи, направленные на использование приобретенных знаний, умений и навыков в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных заданий по темам дисциплины
<i>Промежуточная аттестация</i>			
4	Контрольная работа для студентов ЗФО	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения заданий по дисциплине	Комплект заданий для выполнения курсовой работы по вариантам
5	Зачет	итоговая форма аттестации по дисциплине	Перечень вопросов к экзамену

Знания по осваиваемым компетенциям формируются **на лекционных занятиях** при условии активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, текущего тестирования, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения практико-ориентированных заданий в рабочей тетради по дисциплине. Максимальное количество баллов, которое можно набрать за результативность работы на практических занятиях – **15 баллов**:

1 балл – за каждый устный ответ на практическом занятии в ходе собеседования, оцененный на «хорошо» и «отлично»; **0,5 балла** – за каждый устный ответ на практическом занятии, оцененный на «удовлетворительно» (**маx – 2 балла**);

1 балл – за оцененное на «отлично» или «хорошо» (75-100% правильных ответов) выполнение текущего тестового задания по каждой из тем; **0,5 балла** - за оцененное на «удовлетворительно» (50-75% правильных ответов); **0 баллов** - за оцененное на «неудовлетворительно» (менее 50% правильных ответов) (**маx – 4 балла**);

1 балл – за активное участие в практических занятиях, проводимых в интерактивной форме (**маx – 8 баллов**).

0,1 балла – за оцененное на «отлично» выполнение заданий рабочей тетради (решение практикоориентированных задач) по каждой из тем (**маx – 1 балл**).

Критерии оценивания контрольных работ для студентов заочной формы обучения

Задание (количество)	Количество баллов	
	Контрольная работа, выполненная студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации	Контрольная работа, выполненная в виде контрольной точки (аудиторной) по всем темам дисциплины
Вопрос (1)	до 10	до 10
Вопрос (1) /Тест (10)	до 10	до 10
Задача (1)	до 10	до 10
Итого	маx 30	маx 30

Критерии оценивания контрольной работы, выполненной студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации

Теоретические вопросы 1 и 2

10 баллов - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

7 балла - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

4 балла - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированная задача

10 баллов Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

8 баллов Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

6 балла Задача решена с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

4 балла Задача решена с задержкой. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

2 балла Задача решена частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл Задача решена неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задача не решена.

Критерии оценивания контрольной работы, выполненной студентом в виде контрольной точки (аудиторной) по всем темам дисциплины

Теоретический вопрос

10 баллов - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

7 балла - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущ-

ность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

4 балла - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Тестовые задания

10 баллов - выставляется студенту, если в тесте 100% правильных ответов;

8 баллов - выставляется студенту, если в тесте 90% правильных ответов

6 баллов - при 80% правильных ответов;

5 баллов - 60% правильных ответов;

4 балла - 50% правильных ответов;

3 балла - 40% правильных ответов

0 баллов - менее 40% правильных ответов.

Практико-ориентированная задача

10 баллов Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

8 баллов Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

6 балла Задача решена с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ

4 балла Задача решена с задержкой. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

2 балла Задача решена частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1 балл Задача решена неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

0 баллов Задача не решена.

Поощрительные баллы начисляются за написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях – **max 15** баллов. (Темы для написания статей обговариваются с преподавателем).

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки при условии получения положительной оценки за прохождение всего теоретического курса дисциплины, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка**:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 84 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» – от 0 до 54 баллов – теоретическое содержание курса не освоено, имеющиеся пробелы в знаниях носят существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы плохо, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат принципиальные ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – **экзамен**

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

В качестве заданий для текущего контроля успеваемости могут быть использованы задания подобного содержания:

Примерные вопросы для собеседования

1. Анализ стандарта, регламентирующего порядок разработки, оформления и утверждения технических условий на пищевые продукты.
2. Арбитражные и экспрессные методы определения содержания сухих веществ и влажности.
3. Арбитражные методы лабораторного контроля качества продуктов.
4. Ассортиментная фальсификация продуктов питания.
5. Виды и характеристика технических и технологических документов.
6. Вопросы технологической фальсификации масла и масложировых смесей.
7. Государственное регулирование и инспекционный контроль в сфере безопасности пищевых продуктов.
8. Качество продукции и факторы, его определяющие.

9. Классификация и характеристика измерительных методов контроля качества.
10. Контроль качества мяса, мясных полуфабрикатов и изделий.
11. Контроль качества, проводимый технологическими и санитарно-технологическими лабораториями.
12. Методология изучения качества продуктов питания. Органолептическая и инструментальная оценка показателей качества.
13. Методы определения минеральных и биологически активных веществ.
14. Молочные продукты. Контроль содержания токсичных веществ (акриламид, антибиотики, афлатоксины, меламина и другие).
15. Нанопища – проблемы обеспечения безопасности для человека при ее разработке, производстве и потреблении.
16. Основные метрологические характеристики методов контроля качества.
17. Особенности реформирования системы стандартизации в России.
18. Российская национальная система стандартизации. Анализ содержания основных нормативных документов.
19. Техническое регулирование и новое в контроле качества продуктов питания.
20. Токсичные компоненты: образование и определение в продуктах питания.
21. Управление качеством на предприятиях общественного питания.
22. Физико-химические методы, применяемые при контроле сырья и продукции.
23. Характеристика состояния и физико-химических структур продуктов питания. Пищевые дисперсные системы, их классификация и свойства.
24. Экологическая безопасность на предприятиях питания (характеристика российских и международных стандартов, экологические паспорта природопользователей).

Примерные тестовые задания

1. Что лежит в основе спектральных методов анализа?

1. Спектроскопия атомов и молекул.
2. ИК – излучение.
3. Эмиссионная спектроскопия
4. Спектроскопия в УФ области.

2. В чем отличие инфракрасной, видимой и ультрафиолетовой спектроскопии?

1. Различной длиной волны.
2. Различной подготовкой образцов.
3. Различными приборами.
4. Различным молекулярным строением вещества.

3. Из каких основных частей состоит спектрофотометр?

1. Источник света, монохроматор, кюветное отделение, приемник света, регистратор спектра.
2. Источник света, пучок света, кюветное отделение, приемник света, регистратор спектра.
3. Источник света, кюветное отделение, приемник света, регистратор спектра, регистратор света.
4. Источник света, кюветное отделение, приемник света, регистратор спектра, термокомпенсатор;

4. Что лежит в основе пламенной спектроскопии?

1. Разложение света.
2. Разложение энергии.
3. Поглощение пламени света.
4. Испускание или поглощение света определенной длины волны в пламени горелки.

5. В чем отличие пламенной и беспламенной спектроскопии?

1. В выборе спектра.
2. В выборе источника света.
3. В повышении температуры.
4. В отсутствии атомизации под действием высокой температуры.

6. На чем основаны методы фотометрии?

1. На измерении силы тока, прошедшего через исследуемый продукт.
2. На измерении интенсивности света, прошедшего через продукт.
3. На измерении магнитного излучения, прошедшего через продукт.
4. На измерении плотности продукта.

7. Какой из перечисленных методов не относится к спектрофотометрическим?

1. Атомно-абсорбционная спектроскопия.
2. Визуальная колориметрия.
3. Фотоэлектрическая колориметрия.
4. Люминоскопия.

8. Что является специфической характеристикой данного вещества?

1. Спектр испускания вещества.
2. Спектральная полоса в видимой части.
3. Окраска раствора.
4. Растворимость вещества.

9. По какой формуле можно вычислить оптическую плотность?

1. $D = \lg \frac{I_0}{I}$;
2. $D = \frac{I_0}{I} \cdot 100\%$;
3. $D = \frac{I_0}{I}$;
4. $D = \lg \frac{I}{I_0}$;

10. С чем связаны молекулярные спектры поглощения?

1. С переходами между различными электронными состояниями атомов и молекул.
2. С исходным состоянием вещества.
3. С агрегатным состоянием вещества.
4. С состоянием окружающей среды.

**ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ
ОБУЧЕНИЯ**

Контрольная точка № 1

1. Зерно как сырьё для получения муки и крупы.
2. Требования, предъявляемые к качеству зерна государственными стандартами.
3. Основные процессы технологических схем, точки отбора проб зерна, полупродуктов, готовой продукции и отходов для анализа, периодичность.
4. Контроль приёмки и поступления зерна на перерабатывающие предприятия.

5. Общие методы оценки качества зерна: показатели свежести, стандартный метод определения влажности (в сравнении с другими методами); определение массовой доли примесей и заражённости вредителями хлебных запасов (в явной и скрытой форме, поврежденности зерна).

6. Масличность и методы её определения.

7. Сравнительная характеристика используемых методик (исчерпывающая экстракция, рефрактометрический, метод Рушковского и др.).

8. Особенности определения основных показателей качества масличных семян: влажности, содержания сорной и масличной примеси.

9. Специфические методы оценки качества различных культур: кислотного числа масла в семенах подсолнечника, опушённости семян хлопчатника, лужистости кожурных семян, содержания фосфолипидов и неомыляемых веществ.

Контрольная точка № 2

1. Производство мясных продуктов.

2. Контроль условий хранения мяса (температура, относительная влажность, продолжительность).

3. Контроль обвалки, жиловки, резки.

4. Учёт потерь мяса после жиловки.

5. Контроль качественных показателей колбасных изделий, субпродуктов, мясных полуфабрикатов и мясных консервов: органолептических (внешний вид, цвет, вкус, запах, состояние поверхности, вид на разрезе, консистенции, форме); физико-химических (массовая доля влаги, крахмала, нитрита и поваренной соли, остаточная активность кислой фосфатазы и другие в соответствии с нормативной документацией).

Контрольная точка № 3

1. Контроль качества молока.

2. Получение молока, его возможные пороки, их предупреждение и устранение.

3. Определение качества молока на ферме.

4. Отбор и хранение проб молока.

5. Органолептическая оценка молока (цвет, консистенция, вкус и запах), условия проведения анализа.

6. Определение физико-химических показателей (жирность, механическая загрязнённость, температура, плотность, кислотность, микробиологические показатели).

7. Показатель содержания соматических клеток, его значение и определение.

8. Особенности определения кислотности по Тернеру и содержания жира в молоке.

9. Первичная обработка молока (фильтрование, охлаждение, нагревание, сепарирование или отстаивание сливок, термизация и пастеризация, хранение).

10. Контроль качества кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, кумыс, сметана, творог, творожные изделия), сыра, масла, мороженого и молочных консервов и технологических процессов их производства.

Типовые контрольные работы для студентов заочной формы обучения

Варианты для контрольной работы, выполненной в виде контрольной точки (аудиторной) по всем темам формируются из тех же материалов, которые были приведены выше для студентов очной формы обучения.

Вопросы к экзамену

1. Цели и задачи дисциплины «Контроль качества продуктов общественного питания».
2. Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками.
3. Проблемы повышения качества продукции общественного питания.
4. Понятие качества продукции.

5. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания.
6. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей.
7. Виды контроля качества.
8. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля.
9. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний.
10. Периодичность отбора проб и количество образцов.
11. Меры, применяемые в случае установления нарушений.
12. Понятие о бракераже готовой продукции.
13. Состав бракеражной комиссии.
14. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала.
15. Система оценки качества продукции в баллах.
16. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
17. ГОСТы на физико-химические методы испытаний.
18. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.
19. Арбитражные методы испытаний.
20. Ускоренные методы испытаний.
21. Основные положения по отбору проб стандартной продукции.
22. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания.
23. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий.
24. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.
25. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов
26. Оценка качества продуктов из фарша мясного натурального.
27. Оценка качества овощей.
28. Оценка качества овощей, фаршированных мясным фаршем.
29. Оценка качества панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы.
30. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.
31. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством
32. Оценка уровня качества продукции.
33. Методы определения показателей качества продукции.
34. Органолептическая оценка качества продукции.
35. Классификация органолептических показателей качества.
36. Методы органолептического анализа.
37. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
38. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям
39. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
40. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
41. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
42. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
43. Требования к производству кулинарной продукции.

44. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
45. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.
46. Общие понятия управления качеством продукции.
47. Жизненный цикл продукции.
48. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).
49. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качеством.
50. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП.
51. Структура и организация управления КСУКП.
52. Основные функции КСУКП.
53. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции
54. Системы качества на предприятиях сферы услуг.
55. Сертификация услуг. Общие положения.
56. Структура системы добровольной сертификации услуг и функции её участников.
57. Порядок проведения сертификации. Порядок сертификации услуг общественного питания.
58. Понятие о мясе как промышленном продукте.
59. Морфологический состав мяса разных видов животных.
60. Мышечная ткань, ее структура и свойства.
61. Основные показатели химического состава мяса.
62. Химический состав мяса животных разных видов.
63. Факторы, влияющие на качество мяса.
64. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность мяса.
65. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
66. Строение мышечной ткани, ее химический состав и биологическая ценность мяса.
67. Технические требования ГОСТа 779 - 87 «Мясо-говядина в полутушах и четвертинах».
68. Технические требования ГОСТа 1935 -87 «Мясо-баранина и козлятина в тушах.
69. Технические требования ГОСТа «Мясо-свинина в тушах и полутушах».
70. Технические требования ГОСТа 21784 -76 «Мясо птицы».
71. Сортная разрубка говяжьей туши (ГОСТ 7595-79). Начертите схему.
72. Сортная разрубка баранины и козлятины (ГОСТ 7596-81). Начертите схему.
73. Сортная разрубка свиной туши (ГОСТ 7597-79). Начертите схему.
74. Какими свойствами отличается мясо непосредственно после убоя (парное мясо).
75. Созревание мяса.
76. Продолжительность фазы посмертного окоченения и факторы, определяющие течение процесса.
77. Какие признаки характеризуют свежее и несвежее мясо.
78. Нежелательные изменения в мясе при хранении.
79. Как оборудовать ледник для хранения мяса.
80. Сроки хранения продуктов убоя с учетом температуры в складских помещениях.
81. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных или трупов.
82. Методы консервирования мяса.
83. Классификация мяса по термической обработке (парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное и размороженное).
84. В чем сущность консервирования мяса и других продуктов убоя низкими температурами.
85. Ассортимент вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов; пищевая ценность.
86. К каким изменениям качества продукта приводит использование посолочных веществ.
87. Пороки колбасных и соленых изделий.

88. Технология полуфабрикатов из различных видов мяса животных и птицы.
89. Технология и хранение быстрозамороженных готовых мясных блюд.
90. Технология производства и пищевая ценность мясных консервов.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов и промежуточной аттестации. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Технохимический контроль и учет на предприятиях общественного питания», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. ЭБС "Лань" Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие / под ред. Л. Ю. Киселева. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 448 с. - (Гр. УМО)
2. Чернобай, Е. Н. Технология хранения, переработка и стандартизация продукции животноводства : учеб. пособие для студентов фак. технол. менеджмента по специальности - 110305.65 ""Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции"" и направлению подготовки бакалавров и магистров 110900 ""Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции"" / Е. Н. Чернобай, В. И. Гузенко ; СтГАУ. - Ставрополь : Альфа Принт, 2012. - 326 с.
3. ЭБС "Лань": Кривошеин, Д.А. Основы экологической безопасности производств : учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Федотова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 333 с.
4. ЭБС "Лань" Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: "Продукты питания из растит. сырья", "Продукты питания животного происхождения" / С. А. Бредихин [и др.] ; под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с.
5. БД "Труды ученых СтГАУ" Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

б) дополнительная литература:

1. Данилова, Н. С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260301 Технология мяса и мясных продуктов", направлению 260100 "Технология продуктов питания" / Н. С. Данилова. - М. : КолосС, 2008. - 280 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр. УМО).
2. ЭБС "Лань" Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / под ред. О. Б. Рудакова. - Санкт-Петербург : Лань, 2011. - 575 с.
3. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учеб.- метод. пособие / Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, Е. Н. Чернобай; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 116 с.
4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [электронный полный текст] : учеб.- метод. пособие / Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, Е. Н. Чернобай; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 1,25 МБ.
5. Микробиология пищевых производств : учебник для студентов СПО по специальностям: 260203 "Технология сахаристых продуктов", 260204 "Технология

бродильных пр-в и виноделие", 260402 "Технология жиров и жирозаменителей", "Технология консервов и пищевых концентратов". - М., 2008. - 412 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений. Гр. МСХ РФ).

6. Переработка молока (период. издание).

7. Пищевая промышленность (периодическое издание).

Список литературы согласован:

Директор НБ

Обновленская М. В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.foodprom.ru/> специализированное издательство, выпускающее на сегодняшний день периодические журналы по различным отраслям пищевой и перерабатывающей промышленности

2. http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16 бесплатные учебники по предмету: Пищевая промышленность

3. <http://fcior.edu.ru> электронные образовательные ресурсы

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» предусматривает изучение тем, в которых рассматривается маркетинг как о философия бизнеса и как о действенный процесс одновременно, и его применении в профессиональной деятельности по обслуживанию потребителей при производстве товаров и услуг.

Дисциплина тесно связана с другими учебными дисциплинами, в которых изучаются микроэкономика, маркетинговые исследования, технологии продаж, поведение потребителей и др.

Дисциплина «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» предусматривает теоретическое изучение основных понятий, принципов, инструментов, моделей и методов, используемых в маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов.

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса. Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала, как правило, теоретического характера. Результатом прослушивания лекции для студентов является конспект. При написании конспекта хорошо оставлять свободные места, предусмотреть поля, так как при проработке материала с использованием книги бывает необходимо дополнить или скорректировать записи. Такая работа с конспектом приводит к глубокому пониманию и освоению предмета.

Практические занятия проводятся в виде практических работ (обсуждение контрольных и проблемных вопросов, решение практико-ориентированных задач, рассмотрение примеров из практики отечественных предприятий и т.п.). Дисциплина «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» носит прикладной характер, а следовательно, особое внимание при проведении практических занятий уделяется тем теоретическим положениям и практическим навыкам, которые могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Чтобы облегчить выполнение заданий, необходимо определить временные рамки. Еженедельная подготовка по экономике организаций требует временных затрат. Четкое фиксирование по времени регулярных дел, закрепление за ними одних и тех же часов – важный шаг к организации времени. При учете времени надо помнить об основной цели

рационализации – получить наибольший эффект с наименьшими затратами. Учет – лишь средство для решения основной задачи: сэкономить время.

Важная роль в организации учебной деятельности отводится учебно-тематическому плану дисциплины, дающему представление не только о тематической последовательности изучения курса, но и о затратах времени, отводимом на изучение курса. Успешность освоения курса «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» во многом зависит от правильно спланированного времени при самостоятельной подготовке (в зависимости от специальности от 2–3 до 5 часов в неделю).

При подготовке к занятиям по маркетингу необходимо руководствоваться нормами времени на выполнение заданий. Например, при подготовке к занятию на проработку конспекта одной лекции, учебников, как правило, отводится от 0,5 часа до 2 часов, а на изучение первоисточников объемом 16 страниц печатного текста с составлением конспекта 1,5–2 часа, с составлением лишь плана около 1 часа.

Успешное изучение курса «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию курса.

Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Начиная изучение курса, студенту необходимо:

- ознакомиться с программой, изучить список рекомендуемой литературы. К программе курса необходимо будет возвращаться постоянно, по мере усвоения каждой темы в отдельности, для того чтобы понять: достаточно ли полно изучены все вопросы;
- внимательно разобраться в структуре курса «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания», в системе распределения учебного материала по видам занятий, формам контроля, чтобы иметь представление о курсе в целом, о лекционной и практической части всего курса изучения;
- обратиться к методическим пособиям по дисциплине, позволяющим ориентироваться в последовательности выполнения заданий.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программно-го обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018);

Kaspersky Total Security Russian Edition (№

заказа/лицензии: 1B081811190812098801663 от 23.11.2018).

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office; Kaspersky Total Security.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий № 402 (площадь 96,7 м ²)	Оснащение: парты, стулья, 72 посадочных места, видео проектор, персональный компьютер, интерактивная доска, выход в интернет и корпоративную сеть университета
Учебная аудитория для проведения практических занятий (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.
Учебные аудитории для самостоятельной работы 1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²) 2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	1. Оснащение: столы, стулья на 50 посадочных мест, 16 компьютеров, телевизор, принтер, цветной принтер, копировальный аппарат, сканер, Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. 2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

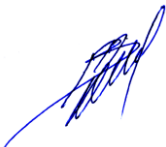
- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:
Рецензенты:



д.б.н., профессор Шлыков С.Н.
к.с.-х.н., доцент Закотин В.Е.
к.в.н., доцент Ходусов А.А.

Рабочая программа дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» рассмотрена на заседании кафедры протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О. В.

Рабочая программа дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента протокол № 12 от «17 мая» 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП д.с.-х.н., профессор



Сычева О. В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.О.14.04 Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественно-го питания»**

по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области контроля технологии производства, способов и процессов подготовки, обработки и переработки сырья, при которых происходит качественное изменение с принятыми стандартами.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.14.04)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p> <p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><i>ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты.</i></p> <p><i>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</i></p> <p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.</p> <p><i>ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 2.2); - Основы технологии производства продуктов питания (ОПК – 2.3); - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК – 5.1);

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.2); Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.3) - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 2.2). - Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 2.3). - Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ОПК – 5.1).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания 2. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных 3. Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста 4. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков</p>