

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» является формирование у обучающихся системы профессиональных знаний, умений и практических навыков в области организации и проведения техно-химического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также ведения учета результатов контроля на предприятиях общественного питания.

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 и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения 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	знает методы теоретических и экспериментальных исследований, применяемые при техно-химическом контроле сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. умеет проводить техно-химические исследования по заданной методике и анализировать полученные результаты. владеет навыками навыками выполнения лабораторных и производственных анализов и интерпретации результатов контроля.
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	знает закономерности изменения показателей качества продукции при технологической обработке и хранении. умеет использовать методы техно-химического контроля для обеспечения качества и безопасности продукции. владеет навыками навыками применения результатов контроля для корректировки технологических процессов.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	знает систему контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. умеет осуществлять контроль технологического процесса и оценку качества продукции на всех стадиях производства. владеет навыками навыками организации и проведения техно-химического контроля и учета его результатов.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Естественнонаучная подготовка

Органическая химия

Неорганическая химия

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Биохимия

Пищевая химия

Пищевая микробиология

Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания

Технологическая практика

Математика

Физика

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

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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 «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

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	8		123	9	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	144/4						0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Общие основы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания									
1.1.	Общие основы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания	4	3	1	2		30	Устный опрос	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	
2.	2 раздел. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции									
2.1.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	4	3	1	2		31	Устный опрос	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	
3.	3 раздел. Техно-химический контроль технологических процессов									
3.1.	Техно-химический контроль технологических процессов	4	3	1	2		31	Устный опрос	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	
4.	4 раздел. Учет результатов контроля и оформление документации									
4.1.	Учет результатов контроля и оформление документации	4	3	1	2		31	Устный опрос	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	
5.	5 раздел. Экзамен									
5.1.	Экзамен	4						Разноуровневые задачи и задания	ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5.1	

	Промежуточная аттестация	Эк						
	Итого		144	4	8		123	
	Итого		144	4	8		123	

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Общие основы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания	Понятие, цели и задачи техно-химического контроля в предприятиях общественного питания. Объекты контроля: сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция, технологические процессы, условия хранения и реализации.	1/-
Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Органолептические и физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	1/-
Техно-химический контроль технологических процессов	Контроль технологических процессов приготовления продукции общественного питания: дозирование, тепловая обработка, охлаждение, хранение, отпуск.	1/-
Учет результатов контроля и оформление документации	Учет результатов техно-химического контроля на предприятии общественного питания. Журналы контроля, акты, карты, ведомости, производственная документация.	1/-
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Общие основы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания	Определение объектов и показателей техно-химического контроля для различных видов продукции предприятия общественного питания.	Пр	2/-/-
Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Проведение органолептической оценки сырья, полуфабрикатов и готовых блюд с оформлением результатов контроля.	Пр	2/-/-
Техно-химический контроль технологических	Расчёт выхода продукции, потерь и технологических отклонений при приготовлении блюд и кулинарных изделий.	Пр	2/-/-

процессов			
Учет результатов контроля и оформление документации	Заполнение основных форм учета результатов техно-химического контроля на предприятии общественного питания.	Пр	2/-/-
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение понятийного аппарата, классификации видов контроля, перечня контролируемых показателей для сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	30
Изучение требований к качеству основных групп продовольственного сырья, признаков доброкачественности, дефектов, отклонений по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции и цвету.	31
Изучение технологических факторов, влияющих на качество и выход продукции; анализ причин потерь массы, изменения влажности, консистенции и органолептических свойств.	31
Изучение порядка ведения учетно-контрольной документации, правил фиксации результатов анализа, требований к хранению записей и оформлению контрольных материалов.	31

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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Общие основы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания. Изучение понятийного аппарата, классификации видов контроля, перечня контролируемых показателей для сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4
2	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение требований к качеству основных групп продовольственного сырья, признаков доброкачественности, дефектов, отклонений по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции и цвету.	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4
3	Техно-химический контроль технологических процессов. Изучение технологических факторов, влияющих на качество и выход продукции; анализ причин потерь массы, изменения влажности, консистенции и органолептических свойств.	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4
4	Учет результатов контроля и оформление документации. Изучение порядка ведения учетно-контрольной документации, правил фиксации результатов анализа, требований к хранению записей и оформлению контрольных	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2, Л2.3	Л3.1, Л3.2, Л3.3, Л3.4

материалов.				
-------------	--	--	--	--

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

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-2.2:Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	Естественнонаучная подготовка	x	x	x		
	Математика	x				
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Физика		x			
ОПК-2.3:Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Естественнонаучная подготовка	x	x	x		
	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания			x		
	Пищевая микробиология			x		
	Пищевая химия			x		
	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
ОПК-5.1:Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	НАССР в системе общественного питания (специализация)				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Проектно-технологическая практика			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬ-

НО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и

несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла 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.

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.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся: для экзамена:

- «отлично» – от 89 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 77 до 88 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 65 до 76 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 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»

Билет 1

1. Раскройте содержание техно-химического контроля на предприятии общественного

питания: объект, цель, задачи, этапы и основные контролируемые показатели.

2. На предприятие поступило 32 кг охлажденной говядины. После обвалки и жиловки получено 23,0 кг мякоти. Нормативный выход составляет 75%. Рассчитайте фактический выход, определите отклонение в процентах и дайте оценку результату.

3. При приемке сырья установлено: температура в толще мышечной ткани +8 °С, поверхность мяса влажная, цвет темно-красный, запах слабовыраженный. Сформулируйте заключение о пригодности сырья к переработке и укажите порядок действий технолога.

Билет 2

1. Охарактеризуйте требования к качеству охлажденной рыбы, поступающей на предприятие общественного питания, и основные методы ее контроля.

2. Из 18 кг охлажденной рыбы после разделки получено 10,8 кг филе. Нормативный выход филе составляет 65%. Рассчитайте фактический выход, определите отклонение от норматива и сделайте вывод.

3. При органолептической оценке рыбы выявлены: мутные глаза, ослабленная консистенция мышечной ткани, запах аммиака в области брюшной полости. Дайте оценку качеству сырья и обоснуйте решение о его использовании.

Билет 3

1. Определите контрольные точки технологического процесса приготовления жареных мясных блюд и укажите, какие показатели подлежат проверке на каждой из них.

2. При жарке 20 кг мяса получено 12,6 кг готового продукта. Нормативные потери массы при жарке составляют 35%. Рассчитайте фактические потери и оцените соблюдение технологии.

3. Готовое изделие имеет повышенную жесткость, сухую поверхность и неравномерную окраску корочки. Проанализируйте возможные причины дефекта и предложите корректирующие мероприятия.

Билет 4

1. Обоснуйте требования к качеству молока, используемого при приготовлении соусов и горячих блюд, и охарактеризуйте признаки его недоброкачественности.

2. При приготовлении соуса использовано 8 л молока, выход готового соуса составил 6,9 л. Норматив выхода — 90%. Рассчитайте фактический выход и дайте технологическую оценку.

3. В процессе тепловой обработки молоко свернулось. Укажите не менее трех возможных причин данного явления и сформулируйте действия технолога по предупреждению повторения дефекта.

Билет 5

1. Раскройте требования к картофелю как сырью для производства картофельного пюре и укажите факторы, влияющие на качество готового изделия.

2. Из 40 кг картофеля при подготовке к производству получено 25,6 кг пюре. Нормативный выход готового продукта составляет 72%. Рассчитайте отклонение и сделайте вывод о соблюдении технологии.

3. Картофельное пюре имеет серый оттенок, клейкую консистенцию и слабовыраженный вкус. Проанализируйте причины отклонений и предложите меры по устранению дефекта.

Билет 6

1. Охарактеризуйте систему техно-химического контроля качества мяса птицы на стадиях хранения, подготовки и тепловой обработки.

2. Из 16 кг куриного филе после жарки получено 10,4 кг готового продукта. Нормативный выход составляет 70%. Рассчитайте фактический выход и оцените отклонение от нормы.

3. При контроле выявлены липкость поверхности и слабый кисловатый запах. Дайте заключение о качестве сырья и определите порядок дальнейших действий.

Билет 7

1. Сформулируйте показатели качества жиров, используемых при жарке, и признаки их предельной пригодности к дальнейшему использованию.

2. В процессе эксплуатации было использовано 12 л растительного масла, после фильтрации пригодными к дальнейшему использованию остались 9,3 л. Рассчитайте величину потерь и оцените допустимость результата.

3. Масло приобрело темную окраску, повышенную вязкость и выраженный неприятный запах. Оцените состояние жира и укажите меры, которые необходимо принять на предприятии.

Билет 8

1. Раскройте требования к качеству куриных яиц и яичных продуктов, используемых в производстве блюд и изделий.

2. Из 8 кг яиц получено 6,6 кг яичной массы. Нормативный выход составляет 85%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение от нормы.

3. В партии обнаружены яйца с трещинами, кровяными включениями и загрязненной скорлупой. Дайте оценку партии и обоснуйте порядок действий при приемке.

Билет 9

1. Обоснуйте требования к качеству пшеничной муки и объясните, каким образом ее свойства влияют на технологические характеристики теста.

2. Из 25 кг муки получено 40 кг теста. Определите влажность теста в процентах к массе муки и дайте технологическую оценку результата.

3. Тесто характеризуется слабой эластичностью, низкой газодерживающей способностью и недостаточной пластичностью. Проанализируйте возможные причины и предложите корректирующие меры.

Билет 10

1. Раскройте систему контроля качества соусов на этапах приготовления, выдерживания и отпуска потребителю.

2. Из 10 кг сырья получено 8,1 кг соуса. Нормативный выход составляет 85%. Рассчитайте фактический выход и дайте оценку результату.

3. Соус имеет признаки расслоения и нестабильной консистенции. Укажите причины нарушения технологии и предложите меры по восстановлению качества.

Билет 11

1. Обоснуйте требования к качеству круп и охарактеризуйте их подготовку к тепловой обработке с позиции влияния на выход и качество готового блюда.

2. Из 6 кг рисовой крупы получено 15,6 кг готовой каши. Нормативный коэффициент увеличения массы составляет 2,5. Рассчитайте фактический коэффициент увеличения массы, определите отклонение и дайте оценку результату.

3. Готовая каша имеет неоднородную консистенцию: часть зерен разварена, часть сохраняет твердую сердцевину. Проанализируйте причины нарушения технологии и предложите корректирующие действия.

Билет 12

1. Раскройте требования к качеству овощного сырья при хранении и подготовке к производству блюд и гарниров.

2. При хранении 30 кг овощей в течение 5 суток их масса снизилась до 25,8 кг. Рассчитайте естественную убыль массы в процентах и оцените полученный результат.

3. В процессе хранения установлены признаки увядания и потемнения поверхности овощей. Дайте оценку состоянию сырья и предложите меры по предотвращению потерь качества.

Билет 13

1. Охарактеризуйте требования к качеству полуфабрикатов из мяса и птицы, предназначенных для тепловой обработки.

2. Из 10 кг мясного фарша получено 7,2 кг котлетной массы. Нормативный выход составляет 75%. Рассчитайте фактический выход и оцените отклонение.

3. При формовании и жарке котлет изделия теряют форму и частично распадаются. Определите возможные причины технологического брака и предложите пути его устранения.

Билет 14

1. Обоснуйте требования к качеству рыбы при тепловой обработке и охарактеризуйте изменения показателей качества в процессе производства.

2. Из 9 кг рыбы после тепловой обработки получено 5,8 кг готового изделия. Норматив выхода составляет 65%. Рассчитайте фактический выход и сделайте вывод о соблюдении технологии.

3. Готовая рыба имеет сухую, плотную текстуру и выраженные признаки пересушивания. Проанализируйте причины дефекта и предложите корректирующие мероприятия.

Билет 15

1. Раскройте требования к качеству десертной продукции и укажите показатели, подлежащие контролю на этапах приготовления и хранения.

2. Из 6 кг сырья получено 5,2 кг десерта. Нормативный выход составляет 90%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. Десерт имеет нарушение структуры: желе не застыло равномерно, наблюдается выделение влаги. Укажите возможные причины и способы устранения дефекта.

Билет 16

1. Охарактеризуйте техно-химический контроль качества хлебобулочных изделий в условиях предприятия общественного питания.

2. Из 12 кг муки приготовлено 18,6 кг хлебобулочного изделия. Нормативный выход составляет 160%. Рассчитайте фактический выход и оцените соответствие норме.

3. Хлеб имеет бледную корку, неравномерный пористый мякиш и слабый аромат. Дайте технологическую оценку изделия и предложите меры по улучшению качества.

Билет 17

1. Обоснуйте контроль качества макаронных изделий и охарактеризуйте основные показатели, определяющие их кулинарную пригодность.

2. Из 4 кг макаронных изделий после варки получено 9,2 кг готового продукта. Нормативный коэффициент увеличения массы составляет 2,2. Рассчитайте фактический коэффициент и определите отклонение.

3. В готовом изделии наблюдается слипание макаронных изделий и неравномерная степень разваривания. Укажите причины нарушения технологии и предложите меры по их устранению.

Билет 18

1. Раскройте требования к качеству молочных продуктов, используемых в холодном и горячем цехах, и охарактеризуйте порядок их контроля.

2. Из 7 кг сметаны и молока получено 6,1 кг готового соуса. Норматив выхода составляет 88%. Рассчитайте фактический выход и дайте оценку результату.

3. Продукт имеет признаки отделения сыворотки и неоднородную консистенцию. Проанализируйте причины дефекта и предложите технологические решения.

Билет 19

1. Охарактеризуйте методы контроля качества кулинарной продукции на этапе отпуска, включая органолептическую и температурную оценку.

2. Температура горячего блюда при отпуске составляет 59 °С, при нормативе не ниже 75 °С. Определите величину отклонения и оцените пригодность блюда к реализации.

3. При отпуске установлено нарушение внешнего вида блюда, частичное подсыхание поверхности и снижение температуры. Примите решение и обоснуйте его.

Билет 20

1. Сформулируйте требования к качеству напитков,готавливаемых на предприятии общественного питания, и показатели их контроля.

2. Из 15 л сырья получено 13,1 л напитка. Нормативный выход составляет 90%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. В напитке обнаружены осадок и изменение прозрачности. Дайте оценку качеству продукта и предложите решение по его дальнейшему использованию.

Билет 21

1. Раскройте содержание контроля качества блюд из овощей с учетом требований к сырью, процессу обработки и готовому продукту.

2. Из 18 кг овощного сырья после тепловой обработки получено 13,9 кг готового блюда. Нормативный выход составляет 80%. Рассчитайте фактический выход и дайте вывод.

3. В готовом блюде выявлены потемнение, избыточная мягкость и водянистость. Проанализируйте причины отклонений и предложите корректирующие действия.

Билет 22

1. Обоснуйте требования к качеству холодных блюд и закусок, а также особенности их техно-химического контроля.

2. Из 9 кг сырья получено 7,3 кг готового холодного блюда. Нормативный выход составляет 82%. Рассчитайте фактический выход и оцените результат.

3. При контроле выявлены: невыраженный вкус, нарушение формы и следы

подсыхания поверхности. Определите причины дефекта и обоснуйте действия технолога.

Билет 23

1. Охарактеризуйте контроль качества продукции из рубленого мяса и полуфабрикатов сложной технологической обработки.

2. Из 14 кг фарша получено 10,6 кг готовых изделий. Нормативный выход составляет 76%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. После тепловой обработки изделия имеют неравномерную плотность и выделение мясного сока при разрезе. Дайте технологическую оценку и предложите пути устранения дефекта.

Билет 24

1. Раскройте требования к качеству супов и бульонов как объектов техно-химического контроля.

2. Из 20 кг сырья получено 18,4 кг супа. Нормативный выход составляет 93%. Рассчитайте фактический выход и дайте оценку результату.

3. Суп имеет мутный бульон, слабовыраженный аромат и маслянистую пленку на поверхности. Проанализируйте причины отклонений и предложите корректирующие меры.

Билет 25

1. Охарактеризуйте порядок контроля качества изделий из теста на предприятии общественного питания.

2. Из 8 кг муки получено 14,4 кг готовых изделий. Нормативный коэффициент выхода составляет 1,8. Рассчитайте фактический коэффициент и оцените соответствие технологии.

3. Изделия имеют неравномерную пропеченность и растрескавшуюся поверхность. Укажите вероятные причины и предложите меры по устранению дефекта.

Билет 26

1. Раскройте требования к качеству мясных бульонов и объясните, какие показатели подлежат обязательному контролю.

2. Из 25 кг сырья получено 21,5 кг бульона. Нормативный выход составляет 86%. Рассчитайте фактический выход и определите отклонение.

3. Бульон имеет слабый аромат, мутность и поверхностную взвесь. Дайте оценку качеству и обоснуйте технологические действия.

Билет 27

1. Сформулируйте требования к качеству кулинарных соусов на мучной основе и особенности их контроля.

2. Из 7 кг сырья получено 5,5 кг соуса. Норматив выхода составляет 80%. Рассчитайте фактический выход и дайте вывод.

3. Соус имеет мучнистый привкус и комковатую консистенцию. Проанализируйте причины отклонений и предложите корректирующие меры.

Билет 28

1. Охарактеризуйте контроль качества продукции из субпродуктов, используемой в горячем цехе предприятия общественного питания.

2. Из 11 кг субпродуктов после обработки получено 7,9 кг готового полуфабриката. Нормативный выход составляет 72%. Рассчитайте фактический выход и оцените результат.

3. При контроле выявлены признаки потемнения, слабый посторонний запах и неравномерная плотность ткани. Дайте заключение и обоснуйте решение по использованию сырья.

Билет 29

1. Раскройте содержание учета результатов техно-химического контроля на предприятии общественного питания и укажите основные формы документирования.

2. За смену было проверено 12 партий продукции, из которых 2 партии признаны несоответствующими требованиям. Рассчитайте долю несоответствующей продукции в процентах и сделайте вывод о производственной дисциплине контроля.

3. При проверке контрольной документации выявлено отсутствие записи о температуре хранения продукции за двое суток. Определите последствия такого нарушения и предложите порядок корректирующих действий.

Билет 30

1. Обоснуйте роль техно-химического контроля в обеспечении стабильного качества и безопасности продукции предприятия общественного питания.

2. На предприятии за сутки обработано 50 кг сырья, получено 37,5 кг готовой продукции. Нормативный выход составляет 80%. Рассчитайте фактический выход и оцените соответствие установленной норме.

3. В ходе внутренней проверки выявлено: нарушение температурного режима хранения, несоответствие выхода продукции нормативу и несвоевременное оформление контрольной документации. Дайте комплексное заключение и предложите последовательность действий по устранению нарушений.

Темы письменных работ

1. Организация системы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания.

2. Объекты и показатели техно-химического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.

4. Физико-химические методы контроля качества пищевой продукции в условиях предприятий общественного питания.

5. Контроль качества мясного сырья и полуфабрикатов в общественном питании.

6. Техно-химический контроль качества рыбы и рыбных продуктов.

7. Контроль качества молока и молочных продуктов в технологических процессах.

8. Контроль качества овощного сырья и влияние его свойств на готовую продукцию.

9. Контроль качества круп и продуктов их переработки при производстве блюд.

10. Техно-химический контроль качества жиров и масел при тепловой обработке.

11. Контроль технологических процессов приготовления первых блюд.

12. Контроль технологических процессов приготовления вторых горячих блюд.

13. Контроль технологических процессов приготовления холодных блюд и закусок.

14. Контроль качества соусов: показатели, методы оценки, типичные дефекты.

15. Контроль качества десертной продукции на предприятиях общественного питания.

16. Влияние технологических факторов на выход и качество готовой продукции.

17. Потери массы при механической и тепловой обработке сырья: причины и контроль.

18. Контроль соблюдения рецептур и норм закладки сырья.

19. Техно-химический контроль выхода готовой продукции.

20. Анализ причин отклонений показателей качества продукции общественного питания.

21. Организация контроля условий хранения сырья и готовой продукции.

22. Контроль температурных режимов в производственных и складских помещениях.

23. Контроль сроков хранения продукции и их влияние на качество.

24. Оценка доброкачественности пищевого сырья на предприятии общественного питания.

25. Контроль качества полуфабрикатов высокой степени готовности.

26. Учет результатов техно-химического контроля на предприятии общественного питания.

27. Документирование результатов контроля качества продукции.

28. Журналы и формы учета техно-химического контроля: структура и порядок ведения.

29. Анализ брака продукции и разработка корректирующих мероприятий.

30. Роль техно-химического контроля в обеспечении стабильного качества продукции общественного питания.

Раздел 1. Общие основы техно-химического контроля

Вопросы для устного опроса:

1. Дайте определение техно-химического контроля на предприятиях общественного питания.

2. Перечислите объекты техно-химического контроля и охарактеризуйте каждый из них.

3. Назовите основные показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4. Охарактеризуйте этапы проведения техно-химического контроля.

5. Укажите виды контроля (входной, операционный, выходной) и их назначение.

6. Перечислите методы контроля, применяемые в общественном питании.

7. Обоснуйте значение техно-химического контроля для обеспечения качества продукции.

Раздел 2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите органолептические показатели качества мясного сырья.
2. Охарактеризуйте признаки доброкачественности охлажденной рыбы.
3. Перечислите показатели качества молока и молочных продуктов.
4. Назовите требования к качеству овощного сырья.
5. Охарактеризуйте показатели качества круп и продуктов их переработки.
6. Укажите признаки порчи жиров и масел.
7. Назовите показатели качества готовых блюд и кулинарных изделий.
8. Перечислите дефекты продукции и причины их возникновения.

Раздел 3. Техно-химический контроль технологических процессов

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите основные этапы технологического процесса приготовления блюд.
2. Охарактеризуйте контроль при механической обработке сырья.
3. Охарактеризуйте контроль при тепловой обработке продукции.
4. Дайте определение выхода продукции и способов его расчета.
5. Перечислите виды потерь при обработке сырья.
6. Объясните причины отклонения выхода продукции от нормативного.
7. Назовите контрольные точки технологического процесса.
8. Охарактеризуйте влияние технологических факторов на качество продукции.

Раздел 4. Учет результатов техно-химического контроля

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите основные формы учета техно-химического контроля.
2. Охарактеризуйте структуру журнала контроля качества продукции.
3. Перечислите требования к оформлению результатов контроля.
4. Укажите порядок фиксации отклонений показателей качества.
5. Охарактеризуйте порядок оформления акта браковки продукции.
6. Назовите правила ведения учетной документации.
7. Объясните значение учета результатов контроля для производства.

Раздел 5. Контроль условий хранения и реализации продукции

Вопросы для устного опроса:

1. Назовите требования к условиям хранения сырья и готовой продукции.
2. Охарактеризуйте температурные режимы хранения различных видов продукции.
3. Перечислите факторы, влияющие на сроки хранения продукции.
4. Назовите признаки нарушения условий хранения.
5. Охарактеризуйте контроль при отпуске готовой продукции.
6. Укажите требования к температуре подачи горячих и холодных блюд.
7. Перечислите возможные последствия нарушения условий хранения.

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 576 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/210728>

Л1.2 Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов: учеб. пособие. - М.: Колос, 2000. - 367 с.

Л1.3 Твердохлеб Г. В., Сажин Г. Ю., Раманаускас Р. И. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие для студентов вузов по специальности 271100 "Технология молока и молоч. продуктов" и направлению 552400 "Технология продуктов питания". - М.: ДеЛи принт, 2006. - 616 с.

дополнительная

Л2.1 Юсупова Г. Г., Бердышникова О. Н. Технология мукомольного производства [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 180 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1002070>

Л2.2 Гогаев О. К., Кадиева Т. А., Караева З. А., Демурова А. Р., Кокоева А. Т., Моргоева Д. Г. Технология кисломолочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 148 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/238718>

Л2.3 Дмитриченко М. И., Пилипенко Т. В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учеб. пособие для студентов вузов по специальности 351100 - "Товароведение и экспертиза товаров". - СПб.: ПИТЕ, 2004. - 352 с.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129225>

Л3.2 Бобренева И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 56 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206126>

Л3.3 Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209831>

Л3.4 Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 269 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=399497>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (PDF)	https://dokumen.pub/download/f19ab276134ece3b590a7a632a7df2f1.html?utm_source=chatgpt.com
2	Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (лабораторный практикум, НЭБ)	https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_009644943/?utm_source=chatgpt.com
3	Технохимический контроль в предприятиях общественного питания	https://search.rsl.ru/ru/record/01006480963?utm_source=chatgpt.com

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Цель освоения дисциплины

Цель дисциплины — формирование профессиональных компетенций в области организации и проведения техно-химического контроля на предприятиях общественного питания, умения анализировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также учет и документирование результатов контроля.

2. Задачи дисциплины

1. Освоить основные методы органолептического, физико-химического и технологического контроля.

2. Научиться определять выход готовой продукции и анализировать отклонения от нормативов.
3. Освоить учет и оформление результатов контроля продукции.
4. Развивать способность выявлять дефекты и отклонения технологического процесса и формулировать меры по их устранению.
5. Приобрести навыки подготовки и оформления отчетной документации по результатам контроля.

3. Содержание дисциплины

Дисциплина включает пять основных разделов:

1. Общие основы техно-химического контроля — цели, задачи, объекты и показатели контроля.
2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции — мясо, рыба, молоко, овощи, крупы, масла, готовые блюда.
3. Техно-химический контроль технологических процессов — механическая и тепловая обработка, расчет выхода продукции, контроль потерь.
4. Учет результатов техно-химического контроля — формы документации, журналы, акты брака, оформление отчетов.
5. Контроль условий хранения и реализации продукции — температурные режимы, сроки хранения, контроль отпуска продукции.

4. Рекомендуемые формы работы обучающихся

- Лекции (4 ч.): изучение теоретических основ, методов контроля, нормативов качества.
- Практические занятия (8 ч.): проведение анализа и контроля качества сырья и готовой продукции, расчеты выхода продукции, работа с журналами учета.
- Самостоятельная работа (123 ч.): выполнение расчетных и аналитических заданий, анализ технологических процессов, подготовка отчетов и рефератов, решение практических ситуаций.

5. Методические указания по освоению

1. Изучать лекционный материал с выделением ключевых понятий и методик контроля.
2. На практических занятиях выполнять расчеты выхода продукции, оценивать соответствие сырья и готовых блюд нормативам качества.
3. При выполнении самостоятельной работы использовать реальные или учебные данные для анализа и расчета.
4. Документировать результаты контроля: заполнять журналы, акты, делать выводы и рекомендации.
5. Готовиться к устному опросу по каждому разделу дисциплины, используя контрольные вопросы и примеры расчетов.

6. Организация самостоятельной работы

- Самостоятельная работа выполняется индивидуально.
- Включает: расчет выхода продукции, анализ качества сырья и готовой продукции, выявление дефектов и причин их возникновения, оформление отчетов.
- Для отчетов использовать образцы форм документации, рекомендованные преподавателем.

7. Контроль освоения дисциплины

- Текущий контроль: устный опрос по разделам с оценкой полноты, точности и обоснованности ответов.
- Итоговый контроль: зачет или экзамен, включающий теоретические вопросы и практические расчеты.

8. Рекомендуемая литература и источники

1. СанПиН и государственные стандарты по качеству продуктов питания.
2. Учебники по организации и технологии общественного питания.

3. Методические пособия по техно-химическому контролю.
4. Научные статьи и публикации по контролю качества сырья и готовой продукции.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

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

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	402/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 73 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт
		106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ зав. каф. КТПИПС, дбн Шлыков Сергей Николаевич

Рецензенты

_____ доц. КТПИПС, ктн Омаров Руслан Сафербекович

Рабочая программа дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.05.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____