

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:17:10

Уникальный программный ключ

d74ce93cd40e39375c7ba2558486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Щедрина Т.В.**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

**«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

|                          |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки   | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология и организация ресторанного дела                        |
| Квалификация выпускника  | бакалавр                                                          |
| Форма обучения           | заочная                                                           |

Пятигорск, 2021

Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине: «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» студентов направления подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела. Квалификация выпускника: бакалавр

Методические указания содержат необходимый теоретический материал по изучаемой теме, задания для выполнения самостоятельной работы, список рекомендуемой литературы.

Составитель: Щедрина Т.В.

Рецензент: Холодова Е.Н.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Заведующий кафедрой технологии  
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

## Содержание

|   |                                                                                       |    |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   | Введение                                                                              |    |
|   | Структура и компонентный состав компетенций                                           | 4  |
| 1 | Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины          | 5  |
|   | Тематический план дисциплины                                                          | 5  |
|   | Наименование и содержание лекций                                                      | 6  |
|   | Наименование лабораторных работ                                                       | 7  |
| 2 | План-график выполнения самостоятельной работы                                         | 8  |
| 3 | Методические указания по формированию компетенций                                     | 8  |
| 4 | Методические рекомендации по изучению теоретического материала                        | 9  |
| 5 | Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины) | 15 |
|   | Рекомендуемая литература и интернет - ресурсы                                         | 18 |

## Введение

Дисциплина «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» относится к специальным дисциплинам. Цель освоения дисциплины: формирование набора профессиональных компетенций, связанных с информационными технологиями контроля качества продукции в профессиональной области, готовности к управленческому анализу хозяйственной деятельности предприятия по формированию качества продукции.

Образовательная программа прикладного бакалавриата ориентирована **на подготовку руководителей предприятий общественного питания**

Программа готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию.

Задачи дисциплины:

- анализ информационных технологий в области контроля качества пищевого сырья и продукции;
- исследование информационных, организационно-экономических, математических, программных и технических требований к анализу качества пищевого сырья и готовой продукции;
- приобрести теоретические знания и практические умения осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- изучение организации и системы постоянного контроля качества с заданными показателями.

Целью самостоятельной работы студента при изучении дисциплины является формирование части следующих профессиональных компетенций:

| Код  | Формулировка:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-7 | Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| ПК-8 | Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### 1 Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины

Целью самостоятельной работы студента при изучении дисциплины является формирование части следующих профессиональных компетенций: **ПК-7, ПК-8.**

В процессе изучения дисциплины формируются следующие компетенции и их части:

| №         | Раздел (тема) дисциплины                                                                                                                          | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.) |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|           |                                                                                                                                                   |                         | Лекции                                                        | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| 8 семестр |                                                                                                                                                   |                         |                                                               |                      |                     |                        |                               |
| 1         | Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества                                                       | ПК-7<br>ПК-8            | 1,5                                                           |                      |                     |                        | 94,5                          |
| 2         | Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов                 | ПК-7<br>ПК-8            | 1,5                                                           |                      |                     |                        |                               |
| 3         | Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции.                  | ПК-7<br>ПК-8            |                                                               |                      |                     |                        |                               |
| 4         | Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения. | ПК-7<br>ПК-8            |                                                               |                      | 1,5                 |                        |                               |
| 5         | Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов.                                                  | ПК-7<br>ПК-8            | 1,5                                                           |                      | 1,5                 |                        |                               |
| 6         | Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков                                                                                | ПК-7<br>ПК-8            |                                                               |                      | 1,5                 |                        |                               |
| 7         | Исследование качества холодных блюда и закусок. Исследование                                                                                      | ПК-7<br>ПК-8            |                                                               |                      | 1,5                 |                        |                               |

|   |                                                                                                                                                                              |              |     |  |     |  |      |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|--|-----|--|------|
|   | качества кондитерских изделий из теста.                                                                                                                                      |              |     |  |     |  |      |
| 8 | Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.                                                            | ПК-7<br>ПК-8 |     |  | 1,5 |  |      |
| 9 | Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции | ПК-7<br>ПК-8 | 1,5 |  |     |  |      |
|   | ИТОГО за __8__ семестр                                                                                                                                                       |              | 6,0 |  | 7,5 |  | 94,5 |
|   | ИТОГО                                                                                                                                                                        |              | 6,0 |  | 7,5 |  | 94,5 |

#### Тематический план дисциплины

#### Наименование и содержание лекций

| № Темы | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | <b>Лекция 1. Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции.</b> Организация контроля качества Техническое регулирование. Правила лабораторно – инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания. <u>Качество продукции и факторы его формирующие</u> . Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения в области качества. Классификация видов контроля. Контрольная закупка. Правовая и нормативная база контроля качества.                                                                                                                                                                                        |
| 5      | <b>Лекция 2. Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов.</b><br><br>Классификация органолептических показателей качества<br><br>Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления.<br><br>Бракераж. Правила бракеража пищи Общие положения. Критерии оценки качества. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления. Определение физико-химических показателей (Определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий; Определение содержания яиц в кулинарных изделиях; Контроль качества фритюрного жира). Проверка правильности вложения сырья |
| 7      | <b>Лекция 3. Исследование качества холодных блюда и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Органолептическая оценка холодных блюда и закусок. Определение физико-химических показателей. Проверка правильности вложения сырья. Исследование кондитерских изделий из теста.</p> <p>Исследование качества кондитерских изделий из теста Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей. Проверка правильности вложения сырья. Исследование отделочных полуфабрикатов для изделий из теста.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Наименование лабораторных работ

| № тем | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>8 семестр</b>                                                                                                  |
| 1,2   | <b>Лабораторная работа № 1.</b><br><b>Тема:</b> Организация контроля качества продукции в общественном питании    |
| 4     | <b>Лабораторная работа № 2.</b><br><b>Тема:</b> Исследование качества овощных полуфабрикатов                      |
| 4     | <b>Лабораторная работа № 3.</b><br><b>Тема:</b> Контроль качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения |

## 2. План-график выполнения самостоятельной работы

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

### Технологическая карта самостоятельной работы студента

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности студентов         | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки |
|------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
| <b>__ 8_ семестр</b>         |                                    |                                         |                              |
| <b>ПК-7, ПК-8</b>            | Подготовка к лабораторным занятиям | Отчет по лабораторным работам           | Собеседование                |

|                       |                                                                              |                    |               |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| <b>ПК-7,<br/>ПК-8</b> | Подготовка к лекционным занятиям                                             | Конспект           | Собеседование |
| <b>ПК-7,<br/>ПК-8</b> | Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9 | Конспект           | Собеседование |
| <b>ПК-7,<br/>ПК-8</b> | Выполнение контрольной работы                                                | Контрольная работа | Собеседование |

### **3 Методические указания по формированию компетенций**

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в СКФУ, Положением о проведении текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам аспирантуры, программам ординатуры - в СКФУ.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования: справочными таблицами, справочниками, персональным компьютером с пакетом необходимых программ.

При проверке практического задания, оцениваются:

- последовательность и рациональность выполнения поставленных задач и операций;
- точность расчетов;
- правильность оформления результатов работы.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) по лабораторному занятию, конспекты по самостоятельному изучению литературы, собеседование.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов рабочей тетради по лабораторным занятиям, материалов самостоятельной работы.

Защита работ проходит в форме собеседования по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление работы соответствует установленным требованиям и полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- частично не соответствует установленным требованиям;
- в работе не полностью раскрыты выполненные задания.



Представленная работа может быть отправлена на доработку в следующих случаях: поностью не сооответствует установленным требованиям; не раскрыта суть работы.

### 3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Рейтинговая оценка знаний студента не предусмотрена.

### 4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной

работы по каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

| №<br>п/п | Темы для самостоятельного изучения                                                                                                                                              | Рекомендуемые источники информации<br>(№ источника) |                     |                   |                      |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|-------------------|----------------------|
|          |                                                                                                                                                                                 | Основная                                            | Дополни-<br>тельная | Методи-<br>ческая | Интернет-<br>ресурсы |
| <b>1</b> | <b>Самостоятельное изучение литературы по темам:</b>                                                                                                                            |                                                     |                     |                   |                      |
|          | <b>Тема 1.</b> Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества                                                                      | 1,2                                                 | 1                   | 1,2               | 1                    |
|          | <b>Тема 2.</b> Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов                                | 1,2                                                 | 1,2                 | 1,2               | 1-6                  |
|          | <b>Тема 3.</b> <a href="#">Порядок отбора проб для лабораторного исследования.</a> <a href="#">Подготовка проб к исследованию.</a> Органолептическая оценка качества продукции. | 1,2                                                 | 1                   | 1,2               | 1                    |
|          | <b>Тема 4.</b> Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения.                | 1,2                                                 | 1,2                 | 1,2               | 1-6                  |
|          | <b>Тема 5.</b> Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов.                                                                 | 1,2                                                 | 1                   | 1,2               | 1                    |
|          | <b>Тема 6.</b> Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков                                                                                               | 1,2                                                 | 1,2                 | 1,2               | 1-6                  |
|          | <b>Тема 7.</b> Исследование качества холодных блюд и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста.                                                              | 1,2                                                 | 1                   | 1,2               | 1                    |

|          |                                                                                                                                                                                                   |     |     |     |     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
|          | <b>Тема 8.</b><br>Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.                                                               | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1-6 |
|          | <b>Тема 9.</b><br>Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания<br>Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции | 1,2 | 1   | 1,2 | 1   |
| <b>2</b> | <b>Подготовка к лабораторным занятиям</b>                                                                                                                                                         |     |     |     |     |
| <b>1</b> | <b>Лабораторная работа № 1.</b><br><b>Тема:</b> Организация контроля качества продукции в общественном питании                                                                                    | 1,2 | 1   | 1,2 | 1   |
| <b>4</b> | <b>Лабораторная работа № 2</b><br><b>Тема:</b> Контроль качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения                                                                                  | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1-6 |
| <b>6</b> | <b>Лабораторная работа № 3</b><br><b>Тема:</b> Контроль качества вторых блюд и гарниров                                                                                                           | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1-6 |
|          | <b>Выполнение контрольной работы по темам 1-9</b>                                                                                                                                                 | 1,2 | 1   | 1,2 | 1   |

## 4.1 Вопросы для собеседования

### Базовый уровень

#### Тема 1 Организация контроля качества на предприятиях ОП

1. Классификация видов контроля
2. Виды производственного контроля, состав служб
3. Производственный контроль качества продукции общественного питания.
4. Государственный надзор и контроль
5. Контрольная закупка .
6. Правовая и нормативная база контроля качества

#### Тема 2 Органолептическая оценка качества продукции

1. Классификация органолептических показателей качества
2. Методы органолептического анализа
3. Система балльных оценок .

#### Тема 2.1 Техническое регулирование. Технические регламенты Таможенного Союза для пищевых продуктов.

1. Закон РФ №184-ФЗ от 27.12.2002 г «О техническом регулировании» (содержание, анализ).
2. Международные стандарты серии ИСО.

3. Цели принятия технических регламентов.
4. Содержание и применение технических регламентов.
5. Виды технических регламентов.
6. Разработка и применение технических регламентов.
7. Национальные стандарты.

### **Тема 3. Методы исследования, их характеристика**

1. Порядок отбора проб для лабораторного исследования
2. Подготовка проб к исследованию.
3. Физико-химические методы контроля качества кулинарной продукции.
4. Стандартные, арбитражные и экспресс-методы контроля качества, их характеристика

### **Тема 4. Идентификация продукции общественного питания**

1. Виды идентификации и прослеживаемости товаров.
2. Показатели идентификации.
3. Нормативные документы для целей идентификации.
4. Методы идентификации

### **Раздел 5. Идентификация сырья и продукции общественного питания**

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО
2. Общие требования. Организация работ.
3. Исходная информация для разработки системы ХАССП
4. Семь принципов разработки для общественного питания

### **Раздел 6 Фальсификация сырья и продукции общественного питания**

1. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания.
2. Контроль за соблюдением температурных технологических режимов. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания.
3. Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции.
4. Требования по безопасности пищевой продукции. Программы общих предварительных требований. Программы специальных предварительных требований.

### **Повышенный уровень**

### **Тема 1 Организация контроля качества на предприятиях ОП**

1. Основные термины и понятия в области качества пищевого сырья и продукции общественного питания.
2. Какие показатели применяются для оценки качества продукции общественного питания.
3. В какие группы объединены показатели качества в зависимости от характеризующих их свойств.
4. Что такое базовое значение показателя качества продукции.
5. Что такое номинальное значение показателя качества.
6. Что такое предельное значение показателя качества.

## **Тема 2 Органолептическая оценка качества продукции**

1. Бракераж. Правила бракеража пищи
2. Основные положения. Критерии оценки качества при проведении бракеража.
3. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления
4. Состав бракеражной комиссии

## **Тема 3 Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества.**

1. Стандартизация в области контроля качества.
2. Нормативная документация ГОСТы, ТР ТС.
3. Техническая и технологическая документация ТУ, технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК), технологические инструкции (ТИ), СТО, сборники рецептур, санитарные правила и нормы.

## **Тема 4 Методы исследования, их характеристика**

1. Какие методы используются для оценки качества продукции.
2. Как подразделяются методы определения показателей качества в зависимости от применяемых средств измерений.
3. Как осуществляется проверка правильности отпуска блюд на предприятиях общественного питания.
4. Порядок отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Подготовка проб для физико-химического анализа.
6. Порядок проверки температуры подачи блюд.
7. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
  1. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
  2. Контроль качества первых блюд.
  3. Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов.
  4. Контроль качества сладких блюд.
  5. Контроль качества напитков.
  6. Контроль качества холодных блюд и закусок.

- 7 Контроль качества изделий из теста.
- 8 Контроль качества творожных полуфабрикатов.
- 9 Контроль качества полуфабрикатов из муки (тесто), тортов и пирожных.
- 10 Контроль качества отделочных полуфабрикатов.
- 11 Как определить полноту вложения сырья.
- 12 Какие органы осуществляют контроль на предприятиях общественного питания.
- 13 Какие функции выполняют санитарно-технологические пищевые лаборатории.
- 14 Где организуются технологические пищевые лаборатории, их функции и задачи.
- 15 Организация работы аккредитованных лабораторий

### **Тема 5 Идентификация продукции общественного питания**

1. Виды, способы и средства идентификации и фальсификации.
2. Градации фальсифицированных товаров.
3. Последствия фальсификации и меры по ее предотвращению.
4. Правовая и нормативная база идентификации
5. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации

### **Раздел 6. Идентификация сырья и продукции общественного питания**

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов системы ХАССП и стандартов серии ИСО на базе действующего предприятия
2. Общие требования. Организация работ на базе действующего предприятия.
3. Исходная информация для разработки системы ХАССП на базе действующего предприятия.

### **Раздел 7 Фальсификация сырья и продукции общественного питания**

1. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания на базе действующего предприятия.
2. Контроль за соблюдением температурных технологических режимов. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания на базе действующего предприятия.
3. Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции на базе действующего предприятия.
4. Требования по безопасности пищевой продукции. Программы общих предварительных требований. Программы специальных предварительных требований на базе действующего предприятия.

### **Критерии оценивания:**

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами,

вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, знает современную нормативно техническую документацию в области организации здорового питания.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в организации здорового питания, в научных подходах для функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: учебного материала.

## **5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)**

### **5.1. Вид самостоятельной работы:** подготовка к лабораторным занятиям.

Подготовка к лабораторным занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к лабораторным занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

**Итоговый продукт самостоятельной работы:** отчет по лабораторным работам.

**Средства и технологии оценки:** собеседование.

### **Критерии оценки работы студента:**

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания

выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые лабораторные компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.



## **Рекомендуемую литературу и интернет-ресурсы.**

### **Перечень основной литературы:**

1. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с.
2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.

### **Перечень дополнительной литературы:**

1. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. - М.: АСМС, 2014. - 257 с.
2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013.— 230 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

### **Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Щедрина Т.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.
2. Щедрина Т.В. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

3. Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. . – **Режим доступа:**<http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
4. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
5. Корячкина, С.Я. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств растительного сырья: учебно-методическое пособие для высшего профессионального образования / С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. – Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2015. – 300 с. – **Режим доступа:** <http://www.gu-unpk.ru/chair/thkimp/study>
6. сайт Роспотребнадзора РФ – **Режим доступа:** <http://rospotrebnadzor.ru>