

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 10:47:54

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2158486412a1c8ef96f

**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	очная

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	23

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	
7 семестр							
1	Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества	ПК-7 ПК-8	3,0		3		40,5
2	Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов	ПК-7 ПК-8	3,0		3		
3	Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции.	ПК-7 ПК-8	3,0		3		
4	Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения.	ПК-7 ПК-8	3,0		6		
5	Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов.	ПК-7 ПК-8	3,0		6		

6	Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков	ПК-7 ПК-8	3,0		6		
7	Исследование качества холодных блюд и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста.	ПК-7 ПК-8	3,0		6		
8	Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.	ПК-7 ПК-8	3,0		4,5		
9	Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции	ПК-7 ПК-8	3,0		3		
ИТОГО за 7 семестр			27,0		40,5		40,5
ИТОГО			27,0		40,5		40,5

Тематический план дисциплины

Наименование и содержание лекций

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
7 семестр			
1	Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества Техническое регулирование. Правила лабораторно – инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания. Качество продукции и факторы его формирующие. 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.	3,0	
2	Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов. Характеристика технологической документации в общественном питании Действующие Сборники технических нормативов для предприятий общественного питания. Стандартизация в области контроля качества. Федеральный Закон «О техническом регулировании». Технические регламенты	3,0	

3	Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях, их характеристика Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания. Стандартные, арбитражные и экспресс – методы контроля качества, их характеристика. Органолептическая оценка качества продукции.	3,0	Лекция - беседа
4	Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения Исследование овощных полуфабрикатов. Исследование творожных полуфабрикатов. Исследование полуфабрикатов из муки. Порядок и условия приема продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, в том числе мяса диких и экзотических животных на предприятиях торговли и общественного питания. Органолептическая оценка полуфабрикатов из мяса. Контроль качества полуфабрикатов. Исследование полуфабрикатов из мяса. Исследование полуфабрикатов из птицы.	3,0	
5	Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов. Классификация органолептических показателей качества Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления. 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	3,0	
6	Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков. Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей. Проверка правильности вложения сырья. Исследование напитков. Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей. Проверка правильности вложения сырья.	3,0	
7	Исследование качества холодных блюда и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста. Органолептическая оценка холодных блюда и	3,0	

	закусок. Определение физико-химических показателей. Проверка правильности вложения сырья. Исследование кондитерских изделий из теста. Исследование качества кондитерских изделий из теста Органолептическая оценка. Определение физико-химических показателей. Проверка правильности вложения сырья. Исследование отделочных полуфабрикатов для изделий из теста.		
8	Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Понятие фальсификации. Фальсификация пищевых продуктов. Методы борьбы с фальсификацией.	3,0	
9	Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции Контроль за соблюдением температурных технологических режимов. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания.	3,0	
	ИТОГО за 7 семестр	27,0	3,0
	ИТОГО	27,0	3,0

Наименование лабораторных работ

№ Темы дисциплины	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
7 семестр			
1,2	Лабораторная работа № 1. Тема: Организация контроля качества продукции в общественном питании	3	
4	Лабораторная работа № 2. Тема: Исследование качества овощных полуфабрикатов	3	Эксперимент
4	Лабораторная работа № 3. Тема: Контроль качества мучных и творожных полуфабрикатов	3	
4	Лабораторная работа № 4. Тема: Контроль качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения	6	
5	Лабораторная работа № 5. Тема: Исследование качества первых блюд	6	

5	Лабораторная работа № 6. Тема: Контроль качества вторых блюд и гарниров	6	
6	Лабораторная работа № 7. Тема: Контроль качества сладких блюд и напитков	6	
8	Лабораторная работа № 8 Тема: Исследование фальсифицированной продукции общественного питания	4,5	
9	Лабораторная работа № 9 Тема: Контроль качества технологических процессов в предприятиях питания	3	
	ИТОГО за 7 семестр	40,5	3,0
	ИТОГО	40,5	3,0

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	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
7 семестр						
ПК-7 ПК-8	Подготовка к лабораторным занятиям	Отчет по лабораторным работам	Собеседование	7,29	0,81	8,1
ПК-7 ПК-8	Подготовка к лекционным занятиям	Конспект	Собеседование	4,86	0,54	5,4
ПК-7 ПК-8	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9	Конспект	Собеседование	24,3	2,7	27
ИТОГО за 7 семестр				36,45	4,05	40,5
ИТОГО				36,45	4,05	40,5

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 сооветствует установленным требованиям; не раскрыта суть работы.

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине

Оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работ № 1-2	3	10
2.	Лабораторная работ № 3-6	6	15
3.	Лабораторная работ № 7-9	9	30
	ИТОГО за 7 семестр		55
	ИТОГО		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла.

Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **зачета с оценкой**.

Процедура зачета с оценкой как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Процедура проведения зачета с оценкой 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.

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:

- полностью не соответствует установленным требованиям;
- не раскрыта суть работы.

Критерии оценивания самостоятельной работы – отчетов по лабораторным работам, текста индивидуального творческого проекта по заданной тематике приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» на кафедре технологии продуктов питания и товароведения.

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:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1	Самостоятельное изучение литературы по темам:				
	Тема 1. Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества	1,2	1	1,2	1
	Тема 2. Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов	1,2	1,2	1,2	1-6
	Тема 3. Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции.	1,2	1	1,2	1
	Тема 4. Исследование качества полуфабрикатов из сырья	1,2	1,2	1,2	1-6

	растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения.				
	Тема 5. Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов.	1,2	1	1,2	1
	Тема 6. Исследование качества сладких блюд. Исследование качества напитков	1,2	1,2	1,2	1-6
	Тема 7. Исследование качества холодных блюда и закусок. Исследование качества кондитерских изделий из теста.	1,2	1	1,2	1
	Тема 8. Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.	1,2	1,2	1,2	1-6
	Тема 9. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции	1,2	1	1,2	1
2	Подготовка к лабораторным занятиям				
	Лабораторная работа № 1. Тема: Организация контроля качества продукции в общественном питании	1,2	1	1,2	1
	Лабораторная работа № 2. Тема: Исследование качества овощных полуфабрикатов	1,2	1,2	1,2	1-6
	Лабораторная работа № 3. Тема: Контроль качества мучных и творожных полуфабрикатов	1,2	1	1,2	1
	Лабораторная работа № 4. Тема: Контроль качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения	1,2	1,2	1,2	1-6
	Лабораторная работа № 5. Тема: Исследование качества первых блюд	1,2	1	1,2	1
	Лабораторная работа № 6. Тема: Контроль качества вторых блюд и гарниров	1,2	1,2	1,2	1-6
	Лабораторная работа № 7. Тема: Контроль качества сладких блюд и напитков	1,2	1	1,2	1
	Лабораторная работа № 8 Тема: Исследование фальсифицированной продукции общественного питания	1,2	1,2	1,2	1-6
	Лабораторная работа № 9 Тема: Контроль качества технологических процессов в предприятиях питания	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

4. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания.
5. Контроль за соблюдением температурных технологических режимов. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания.
6. Требования к разработке программ предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции.
7. 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 ими 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>