

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 11:01:20

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f Пятигорский институт (филиал) СКФУ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.15 Контроль качества блюд и кулинарных изделий

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2021

Изучается

в 7 семестре

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование набора профессиональных компетенций, связанных с проведением лабораторных исследований 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, изучением и анализом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, контролю качества продукции в профессиональной области по формированию качества продукции.

Задачи дисциплины:

- организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- изучение организации и системы постоянного контроля качества с заданными показателями.
- приобрести знания и практические умения 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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Контроль качества блюд и кулинарных изделий» относится к базовой части вариативных дисциплин Б1.В.15 Ее освоение происходит в 7 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретённые в результате изучения дисциплин: Общая микробиология; Основы дегустации продуктов питания; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; Санитария и гигиена питания.

4. Связь с последующими дисциплинами

Изучение дисциплины обеспечивает успешное освоение дисциплин: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1. Наименование 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

5.2. Знания, умения, навыки (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-7
Знать: контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ПК-8
Уметь: 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-7
Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ПК-8
Владеть: способностью 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-7
Владеть: способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ПК-8

6. Объем учебной дисциплины/модуля

Объем занятий: Итого	108 ч.	4 з.е.
В т.ч. аудиторных	67,5 ч	
Из них:		
Лекций	27,0 ч..	
Лабораторных занятий	40,5 ч.	
Самостоятельной работы	40,5 ч.	
Зачет с оценкой	7 семестр	

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

7.1 Тематический план дисциплины

№	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	ПК-7 ПК-8					40,5

3,0

3

	контроля качества					
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

7.2 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	3,0	

	<p>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.</p>		
2	<p>Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов. Характеристика технологической документации в общественном питании</p> <p>Действующие Сборники технических нормативов для предприятий общественного питания.</p> <p>Стандартизация в области контроля качества.</p> <p>Федеральный Закон «О техническом регулировании». Технические регламенты</p>	3,0	
3	<p>Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация методов анализа, используемых в исследованиях, их характеристика</p> <p>Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания. Стандартные, арбитражные и экспресс – методы контроля качества, их характеристика. Органолептическая оценка качества продукции.</p>	3,0	Лекция - беседа
4	<p>Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения</p> <p>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.</p> <p>Контроль качества полуфабрикатов. Исследование полуфабрикатов из мяса. Исследование полуфабрикатов из птицы.</p>	3,0	
5	<p>Исследование качества первых блюд (супов). Исследование качества вторых блюд, гарниров и соусов.</p> <p>Классификация органолептических показателей качества</p> <p>Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления.</p> <p>Бракераж. Правила бракеража пищи Общие положения. Критерии оценки качества. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового</p>	3,0	

	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		
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 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.	3,0	
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

7.3 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	3	

	продукции в общественном питании		
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

7.4. Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

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

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля (средств)	Наименование оценочного средства
ПК-7 ПК-8	№ 1-9	Подготовка к занятиям собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-7 ПК-8	№ 1-9	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников	промежуточный	устный	Вопросы для собеседования

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-7					
Базовый	Знать: лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Уметь: 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	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Владеть: способностью 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	Не владеет навыками проведения лабораторных исследований разнообразных объектов	Владеет навыками проведения лабораторных исследований, но допускает неточности при ведении исследований	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных	

	нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности			объектов	
Повышенный	Владеть: способностью 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				Глубокие знания материала
	Владеть: способностью 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				Свободно справляется с решением практических задач
	Владеть: способностью 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				Владеет навыками проведения исследований и исследований
ПК-8					
Базовый	Знать: контроль за обеспечением качества продукции и услуг	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Владеть: способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не владеет навыками проведения	Владеет навыками проведения	На достаточно хорошем	

		анализа разнообразных реальных объектов	анализа, но допускает некорректные формулировки	уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
ПК-8	Знать: контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Глубокие знания материала
	Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Свободно справляется с решением практических задач
	Владеть: способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников

Описание шкалы оценивания

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».

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

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.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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	Дополнительная	Методическая	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	1,2	1,2	1,2	1-6

	для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов				
	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 растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения.	1,2	1,2	1,2	1-6
	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 блюд 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

10. Учебно-методическое информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. 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.

10.1.2. 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

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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.

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.

10.3. 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>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На лабораторных занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

- КонсультантПлюс - subscribers@subscribers3.consultant.ru
- Росстат – www.gks.ru;
- международная реферативная база данных – www.scopus.com;
- электронно - библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – www.biblioclub.ru ;
- электронно - библиотечная система «Лань» – e.lanbook.com;

- научная электронная библиотека e-Library – elibrary.ru

Программное обеспечение

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).
MicrosoftOfficeStandard 2013
2. Операционная система: Microsoft Windows 8, 10

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

Лекционные занятия	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска. Учебно – наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочих программам дисциплин.
Лабораторные занятия	Лаборатория контроля качества пищевых продуктов, укомплектованная необходимым оборудованием для проведения лабораторных работ, учебная мебель; учебно-наглядные пособия
Групповые и индивидуальные консультации Текущий контроль	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения: переносной ноутбук, проектор, доска.
Промежуточная аттестация	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью.
Самостоятельная работа	Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

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

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

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

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с 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 задания могут выполняться в устной форме.