

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 июля 2018 г.

5-5/51

**Контроль качества продукции и услуг в
общественном питании**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания
Учебный план	Б190304_18_12_ТОП.рпх Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144
в том числе:	
аудиторные занятия	60
самостоятельная работа	21
часов на контроль	27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр («Курс» - «Семестр на курсе»)	7 (4.1)		Итого	
	ул	рлд	ул	рлд
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	ул	рлд	ул	рлд
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
В том числе инт:	8	8	8	8
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	21	21	21	21
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого:	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины

Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

Ст. препода. Даркина Г.Г.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04. 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры:

Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

Лукина М.Г.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 18.04. 2018г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» является овладение студентами знаний о составе, свойствах, качестве и безопасности продуктов питания, кулинарных изделий, их роли для организма человека; биологических функций в процессе питания; решения вопросов улучшения качества готовой продукции, полуфабрикатов, кулинарных изделий и услуг в современных условиях хозяйствования различных организационно-правовых форм собственности, подготовка высококвалифицированных специалистов, что в первую очередь зависит от качества продукции и услуг, обладающих способностью удовлетворять потребности потребителя.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знать:	
Уровень 1	правила осуществления технологического контроля по переработке, хранению пищевого сырья и продаже продуктов.
Уровень 2	Теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции.
Уровень 3	Хорошо знает осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
Уметь:	
Уровень 1	Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья, готовой продукции.
Уровень 2	Обосновать выбор ассортимента вырабатываемой пищевой продукции; производить материальные расчеты сырья и готовой продукции; выбирать наиболее эффективные методы контроля качества производимой продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции
Уровень 3	Выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать работу по улучшению их качества при хранении. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции, проводить исследования пищевого сырья и готовой продукции
Владеть:	
Уровень 1	Частично владеть способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
Уровень 2	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
Уровень 3	В полном объеме способностью осуществлять технологический контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знать:	
Уровень 1	частично знает способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уровень 2	хорошо знает способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уровень 3	отлично знает способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уметь:	
Уровень 1	Частично умеет применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению качества сырья и продуктов его переработки; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Уровень 2	умеет выбирать наиболее эффективные методы контроля сырья и готовой продукции; пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уровень 3	отлично умеет пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Владеть:	
Уровень 1	частично владеет способностью пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уровень 2	хорошо владеет способностью пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уровень 3	Достаточно умело владеет способностью пользоваться нормативно-технической документацией; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
Знать:	
Уровень 1	Методы анализа пищевых продуктов, биологическую ценность; требования к качеству, переработке, хранению продовольственного сырья и продуктов его переработки; действующую нормативно-техническую документацию на сырье и готовую продукцию
Уровень 2	Современные методы анализа пищевых продуктов. Теоретическую и практическую сущность процессов переработки и хранения различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов приготовления продуктов питания, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на
Уровень 3	Основы организации контроля производства пищевых продуктов; влияние пищевой отрасли промышленности на экологическую среду; новейшие технологические процессы и технологии, внедряемые в пищевой промышленности; действующие стандарты на сырье и готовую продукцию; методы контроля
Уметь:	
Уровень 1	Проводить исследования сырья и продуктов питания по определенной методике. Применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению качества сырья и продуктов его переработки. Анализировать полученные результаты анализов
Уровень 2	Выбирать наиболее эффективные методы контроля сырья и готовой продукции. Пользоваться нормативно-технической документацией. Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты исследований.
Уровень 3	Выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать работу по повышению эффективности производства пищевых продуктов и улучшению их качества на основании полученных исследований.
Владеть:	
Уровень 1	Владеть методами анализа показателей качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Работать с компьютером как средством управления информацией; описывать полученные результаты, формулировать выводы
Уровень 2	Владеть методами анализа показателей качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Работать с компьютером как средством управления информацией; описывать полученные результаты, формулировать выводы; обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; обработкой и оформлением результатов измерений.
Уровень 3	Владеть методами анализа показателей качества и безопасности сырья и продуктов их переработки. Работать с компьютером как средством управления информацией; описывать полученные результаты, формулировать выводы; обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; обработать и оформлять результаты измерений; проводить контроль безопасности пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
2.1.2	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)
2.1.3	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов(ПК-24)
2.2	Уметь:
2.2.1	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
2.2.2	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)
2.2.3	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов(ПК-24)
2.3	Владеть:
2.3.1	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
2.3.2	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)
2.3.3	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов(ПК-24)

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
3.1.2	Безопасность продовольственного сырья
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	НАССР в общественном питании

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на Неделя	7 (4.1)		Итого	
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	14	5/6		
Видзанятий	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
В томчислеинт.	8	8	8	8
Итогоауд.	60	60	60	60
Контактнаяработа	60	60	60	60
Сам. работа	21	48	48	48
Часынаконтроль	27	36	36	36
Итого	108	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

3 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте-ракт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел1. Введение. Проблемы улучшения качества и безопасности						
1.1	Введение. Проблемы улучшения качества и безопасности продукции и услуг (Лек) /Лек/	7/4	4	ОПК-3 ПК-1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
1.2	Проблемы повышения качества продукции и услуг в современных условиях хозяйствования (ЛЗ) /Лаб/	7/4	4	ОПК-3 ПК-1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
1.3	Классификация показателей качества и безопасности готовой продукции, полуфабрикатов./Срс/ /Ср/	7/4	3	ОПК-3 ПК-1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
	Раздел 2. Раздел 2. Основы повышения качества						
2.1	Термины и определения в области качества и безопасности пищевой продукции /Лек/ /Лек/	7/4	4	ОПК-3 ПК-1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
2.2	Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (ЛЗ) /Лаб/	7/4	4	ОПК-3 ПК-1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
2.3	Основы повышения качества продукции (СРС) /Ср/	7/4	3	ОПК-3 ПК-1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
	Раздел 3. Раздел 3. Показатели качества кулинарных изделий и методы их определения						
3.1	Показатели качества кулинарных изделий и методы их определения (лек) /Лек/	7/4	8	ОПК-3 ПК-1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
3.2	Органолептическая оценка качества пищевой продукции (ЛЗ) /Лаб/	7/4	8	ОПК-3 ПК-1 ПК-24	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	2	

3.3	Классификация показателей качества кулинарных изделий и методы их определения (СРС) /Ср/	7/4	3	ОПК-3 ПК -1 ПК-24	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
	Раздел 4. Раздел 4. Требования к кулинарным изделиями						
4.1	Требования к приему, хранению и реализации кулинарных изделий (Лек) /Лек/	7/4	8	ОПК-3 ПК -1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	2	
4.2	Понятие о бракераже и порядок проведения бракеража кулинарных изделий (ЛЗ) /Лаб/	7/4	8	ОПК-3 ПК -1 ПК-24	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	4	
4.3	Оценка качества кулинарных изделий (СРС) /Ср/	7/4	4	ОПК-3 ПК -1 ПК-24	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
	Раздел 5. Раздел 5. Механизм управления качеством продукции						
5.1	Общие понятия управления качеством (лек) /Лек/	7/4	2	ОПК-3 ПК -1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
5.2	Этапы формирования качества продукции («Петля качества») (ЛЗ) /Лаб/	7/4	2	ОПК-3 ПК -1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
5.3	Комплексная система управления качеством продукции (СРС) /Ср/	7/4	4	ОПК-3 ПК -1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
	Раздел 6. Раздел 6. Международные стандарты на системы качества продукции						
6.1	Международные стандарты на системы качества продукции (Лек) /Лек/	7/4	4	ОПК-3 ПК -1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
6.2	Системы качества на предприятиях сферы услуг (ЛЗ) /Лаб/	7/4	4	ОПК-3 ПК -1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
6.3	Международные стандарты на системы качества продукции (СРС) /Ср/	7/4	4	ОПК-3 ПК -1	Л.1.1, Л2.1,Л2.2	0	
6.4	/Экзамен/	7/4	27			0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена). Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)			
7.1.1. Основная литература			
Л 1.1	Бредихина О.В. и др	Контроль качества сырья готовой продукции на предприятиях общественного питания. Учебное пособие.	Троицкий мост, 2014
7.1.2. Дополнительная литература			
Л 2.1	Крусь Г.Н. и др	Методы исследования молока и молочных продуктов.	Москва: Колос, 2207
Л 2.2	Журавская Н.К. и др	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов	Москва: Колос, 2001
7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем			
7.3.1.1	LIBREOFFICE (открытолицензионное соглашение NUGeneralPublicLicense)		
7.3.1.2	DoctorWeb (лицензионный договор)		
7.3.1.3	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования. (лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года).		
7.3.1.4	Adobe Reader		
7.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	Э1 Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: http://e.lanbook.com/ ;		
7.3.2.2	Э2 Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122		
7.3.2.3	Э3 Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;		
7.3.2.4	Э4 Электронный каталог Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;		
7.3.2.5	Э5 Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;		
7.3.2.6	Э6 Научная электронная библиотека Elibrary.ru		
7.3.2.7	Э7 Сайт библиотеки: http://nlib.yxaa.ru/ ;		
7.3.2.8	Э8 Электронная библиотека и база для исследований и учебных курсов в области экономики, управления,		
7.3.2.9	Э9 Moodle.yxaa.ru		
7.3.2.10	Э 10. справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;		
7.3.2.11	Э 11. ru.wikipedia ;		
7.3.2.13	Э 13. федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;		
7.3.2.14	Э 14. федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ ;		
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			
№ 1.223: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Проектор KSP-4000SLCDProjector Монитор - ЖК сенсорный ESPE-LearningDeskKPC370 Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы			
№1.302: Аудитория для проведения лабораторных занятий			
№ 1.226: Аудитория для занятий семинарского типа, для самостоятельной работы студентов			
1. Компьютер студенческий: (С/б Neon 230, 19,, LG Flatron W1934S-SN) – 16 шт.			
2. Проектор EP752, DPL, 1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;			
3. Ноутбук Acer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);			
4. Звуковое оборудование Fender Passport P250;			
5. Экран (Starflex, 150x150);			
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.
См.<http://moodle.yasa.ru/mod/resource/view.php?id=8666>

«Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов дисциплины " Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» уровень бакалавриата. Форма обучения:очная» предназначены для выполнения самостоятельной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. См.<http://moodle.yasa.ru/mod/resource/view.php?id=8667>

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик "wu-tv", возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера. Адаптация образовательных программ и учебно-методического

обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождение практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб- портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительного отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».
В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет Агротехнологический
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина Б 1.В.19 «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы «Технология продукции и
организации общественного питания»


Квалификация выпускника бакалавр
Форма обучения очная
Общая трудоемкость / ЗЕТ 144/4

Якутск 2017

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1327 Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 12 » ноября 2015г. N 1332 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик (и) программы старший преподаватель кафедры «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания» Дармаева Г.Г.

Зав. кафедрой разработчика программы  В.В.Панкратов
Протокол заседания кафедры № 37 от « 06 » 06 2017 г.

Председатель МК факультета  В.К. Евсюкова
Протокол заседания МК факультета № 6 от « 06 » 06 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Б 1.В.19 «Контроль качества продукции и услуг в общественном питании» представляет собой совокупность заданий: самостоятельная домашняя работа, тесты, устный опрос, собеседование, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в Moodle (moodle.ysaa.ru).

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ОПК-3, ПК-1, ПК-24	I этап формирования	<p><i>Знает:</i> способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
		<p><i>Умеет:</i> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты

		экспериментов.
	II этап формирования	Владеет навыками: -работать с компьютером как средством управления информацией; -описывать полученные результаты, формулировать выводы; -обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; -проведения контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений; -обработки и оформления результатов измерений.

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
<p>ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>		
Не освоены	Допускает грубые ошибки при реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; не освоил правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)		
Знать: ОПК-3 ПК-1 ПК-24	Частично знает способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способность использовать технические средства для	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)

	<p>измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	
<p>Уметь: ОПК-3 ПК-1 ПК-24</p>	<p>применять не в полной мере полученные знания в производственных условиях;</p> <p>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	
<p>Владеть: ОПК-3 ПК-1 ПК-24</p>	<p>применять полученные знания в производственных условиях;</p> <p>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	
<p>Уровень 2 <i>(продвинутый)</i></p>		
<p>Знать: ОПК-3 ПК-1 ПК-24</p>	<p>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс</p>	<p>90 – 76 Хорошо (зачтено)</p>

	<p>производства продукции питания;</p> <p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	
<p>Уметь: ОПК-3 ПК-1 ПК-24</p>	<p>применять полученные знания в конкретных производственных условиях;</p> <p>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	
<p>Владеть: ОПК-3 ПК-1 ПК-24</p>	<p>-навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</p> <p>-описывать полученные результаты, формулировать выводы;</p> <p>-недостаточно обобщает полученные результаты по заданным и определенным критериям;</p> <p>-проведение контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений;</p> <p>-обработки и оформления результатов измерений</p>	
<p>Уровень 3 (высокий)</p>		
<p>Знать: ОПК-3 ПК-1 ПК-24</p>	<p>отлично знать способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <p>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	<p>100 – 91 Отлично (зачтено)</p>
<p>Уметь: ОПК-3 ПК-1 ПК-24</p>	<p>применять полученные знания в конкретных производственных условиях;</p> <p>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p>	

	<p>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>	
<p>Владеть: <i>ОПК-3</i> <i>ПК-1</i> <i>ПК-24</i></p>	<p>работать с компьютером как средством управления информацией;</p> <p>-описывать полученные результаты, формулировать выводы;</p> <p>-обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям;</p> <p>-проведения контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений;</p> <p>-обработки и оформления результатов измерений</p>	

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

Перечень вопросов для самостоятельной работы

ОПК-3, ПК-1, ПК-24

Раздел 1

1. Основные показатели качества пищевых продуктов.
2. Понятие о качестве пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Безопасность пищевых продуктов. Термины, определения.

Раздел 1

1. Основные термины и определения качества пищевых продуктов.
2. Факторы, оказывающие влияние на качество пищевых продуктов.
3. Характеристика основных компонентов, входящих в состав пищевых продуктов.
4. Понятие о белках, жирах, углеводах, витаминах.
5. Роль витаминов, углеводов в организме человека.
6. Минеральные вещества и их роль в организме человека.

Раздел 2

1. Методы оценки качества пищевых продуктов.

2. Информационные методы определения показателей качества.
3. Органолептическая оценка качества продукции.
4. Основные методы органолептического анализа.
5. Методы определения вкуса, запаха сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Раздел 3

1. Комплексная оценка качества кулинарных изделий.
2. Оценка качества кулинарных изделий по органолептическим показателям.
3. Понятие о бракераже кулинарных изделий.
4. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
5. Основные требования к качеству сырья при приемке и хранении.
6. Основные требования к производству кулинарных изделий.
7. Правила раздачи блюд.
8. Правила реализации полуфабрикатов, кулинарной продукции.

Раздел 5.

1. Организация контроля в сети общественного питания.
2. Понятие о жизненном цикле продукции.
3. Этапы формирования качества продукции.
4. Цели и задачи внедрения и построения комплексной системы управления качеством.
5. Функции комплексной системы управления качеством продукции.

Раздел 6.

1. Правила и порядок проведения сертификации.
2. Методы и характеристика оценки схем сертификации услуг.
3. Функции инспекционного контроля.
4. Правила сертификации услуг в сети общественного питания.

Критерии оценивания:

работа оценивается удовлетворительной оценкой (зачтено) (61-100 б.) и неудовлетворительной (не зачтено) ($\leq 60\%$):

Удовлетворительно (зачтено) – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы;

неудовлетворительно (не зачтено) - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, а также выполнена не самостоятельно.

Перечень вопросов для экзамена

ОПК-3, ПК-1, ПК-24

1. Понятие о качестве продукции
2. Понятие доброкачественности пищевого сырья и готовой продукции.
3. Основные показатели качества пищевых продуктов.
4. Основные термины и определения качества пищевых продуктов.
5. Факторы, оказывающие влияние на качество пищевых продуктов.
6. Понятие о пищевой ценности продуктов.
7. Основные методы исследования пищевого сырья и продуктов.
8. Понятие об инструментальных методах исследования.
9. Характеристика основных компонентов, входящих в состав пищевых продуктов.
10. Понятие о белках, жирах, углеводах, витаминах.
11. Роль витаминов, углеводов в организме человека.
12. Минеральные вещества и их роль в организме человека.
13. Методы оценки качества пищевых продуктов.
14. Информационные методы определения показателей качества.
15. Органолептическая оценка качества продукции.
16. Последовательность определения органолептических показателей.
17. Описание терминов: «букет» и «аромат», различие.
18. Понятие о сенсорном анализе
19. Характеристика балльной системы оценки качества пищевых продуктов.
20. Характеристика физических методов исследования пищевых продуктов.
21. Физико-химические методы исследования.
22. Биохимические методы исследования сырья и пищевых продуктов.
23. Что такое коэффициент весомости?
24. Разъяснения терминов «разделение», «концентрирование», «выделение».
25. Понятие о лабораторном образце.
26. Методы определения содержания влаги в пищевых продуктах и продовольственном сырье.
27. Методы определения содержания массовой доли жира в пищевых продуктах и сырье.
28. Методы определения белка в сырье и пищевых продуктах.
29. Определение титруемой кислотности в пищевом сырье и продуктах.
30. Принципы рефрактометрии.
31. Основы люминесцентных методов анализа.
32. Принципы измерения активной кислотности (рН) пищевого сырья и продуктов.
33. Комплексная оценка качества кулинарных изделий.
34. Оценка качества кулинарных изделий по органолептическим показателям.
35. Правила проведения оценки качества кулинарных изделий.
36. Понятие о бракераже кулинарных изделий.
37. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
38. Основные требования к качеству сырья при приемке и хранении.
39. Правила хранения и применения яиц.
40. Хранение сыпучих продуктов и сырья.
41. Правила хранения хлебобулочных изделий.
42. Основные требования к производству кулинарных изделий.
43. Правила раздачи блюд.
44. Правила реализации полуфабрикатов, кулинарной продукции.
45. Организация контроля в сети общественного питания.

46. Правила приготовления блюд для выездной торговли.
47. Контроль качества санитарной обработки посуды, инвентаря.
48. Понятие о жизненном цикле продукции.
49. Этапы формирования качества продукции.
50. Цели и задачи внедрения и построения комплексной системы управления качеством.
51. Функции комплексной системы управления качеством продукции.
52. . Правила и порядок проведения сертификации.
53. Методы и характеристика оценки схем сертификации услуг.
54. Функции инспекционного контроля.
55. Правила сертификации услуг в сети общественного питания.

Критерии оценивания:

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную программу и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины _____	<p>100 баллов - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>75 баллов – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>65 баллов – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не</p>	+		

				<p>проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>61 баллов – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области.</p> <p>60 баллов – ответ отражает систему «житейских» представлений студента на заявленную проблему, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
2.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Работа по темам самостоятельных работ	<p>В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; 	+	+	

				<ul style="list-style-type: none"> · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>К негрубым ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 			
3.	Экзамен	Экзамен по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовк и к экзаменам	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p>	+	+	+

				Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	--	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	Раздел 1. Введение. Проблемы улучшения качества и безопасности продукции и услуг							
1.1.	Введение. Проблемы улучшения качества и безопасности продукции и услуг (Лек)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
1.2	Проблемы повышения качества продукции и услуг в современных условиях хозяйствования (ПЗ)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
1.3	Классификация показателей качества и безопасности готовой продукции, полуфабрикатов./Срс/	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	8	0-3	4	6	8
	Раздел 2. Основы повышения качества продукции							
2.1.	Термины и определения в области качества и безопасности пищевой продукции /Лек/	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
2.2.	Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (ПЗ)	ОПК-3, ПК-1ПК-24 3	с	5	0-2	3	4	5
2.3	Основы повышения качества продукции (СРС)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
	Раздел 3. Показатели качества кулинарных изделий и методы их определения							
3.1	Показатели качества кулинарных изделий и методы их определения (лек)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5

3.2	Органолептическая оценка качества пищевой продукции (ПЗ)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
3.3	Классификация показателей качества кулинарных изделий и методы их определения (СРС)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
Раздел 4. Требования к кулинарным изделиям								
4.1	Требования к приему, хранению и реализации кулинарных изделий (Лек)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	8	0-3	4	6	8
4.2	Понятие о бракераже и порядок проведения бракеража кулинарных изделий (ПЗ)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	6	0-3	4	5	6
4.3	Оценка качества кулинарных изделий (СРС)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	8	0-3	4	6	8
Раздел 5. Механизм управления качеством продукции								
5.1	Общие понятия управления качеством (лек)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
5.2	Этапы формирования качества продукции («Петля качества») (ПЗ)	ОПК-3, ПК-1ПК-24		5	0-2	3	4	5
5.3	Комплексная система управления качеством продукции (СРС)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	4	0-1	2	3	4
Раздел 6. Международные стандарты на системы качества продукции								
6.1.	Международные стандарты на системы качества продукции (Лек)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	6	0-3	4	5	6
6.2	Системы качества на предприятиях сферы услуг (ПЗ)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5
6.3	Международные стандарты на системы качества продукции (СРС)	ОПК-3, ПК-1ПК-24	с	5	0-2	3	4	5