

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

## Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).58

# СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА Контроль качества продукции общественного питания

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость/зет	<b>4 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		экзамены	5
аудиторные занятия	74		
самостоятельная работа	43		
часов на контроль	26,7		

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
Практические	14	14	14	14
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	43	43	43	43
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	26,7	144	26,7

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями  
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

Викторов Л.И. Новос

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголев

Зав. профилирующей кафедрой  
Гоголев / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета  
Мельник / Черкашнина А.Г.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан А / Александров

15 июня 2023 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_ \_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

обеспечение контроля качества продукции и услуг в общественном питании.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности :  
в области технологической деятельности:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продуктов питания на отдельных участках/подразделениях предприятия;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции общественного питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции общественного питания;

в области организационно-управленческой деятельности:

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции общественного питания

### 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака**

**Знать:**

нормативные документы, регламентирующие качество продовольственного сырья и полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания; показатели качества продукции общественного питания, нормативные документы на методы контроля качества продукции (услуг) общественного питания, органолептические и физико-химические методы испытаний готовой продукции.

**Уметь:**

оценивать влияние качества сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции; анализировать результаты испытаний продукции общественного питания и оформлять результаты контроля качества.

**Владеть:**

навыками проведения отбора проб и стандартных испытаний органолептических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	нормативные документы, регламентирующие качество продовольственного сырья и полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания; показатели качества продукции общественного питания, нормативные документы на методы контроля качества продукции (услуг) общественного питания, органолептические и физико-химические методы испытаний готовой продукции.
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	оценивать влияние качества сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции; анализировать результаты испытаний продукции общественного питания и оформлять результаты контроля качества.
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками проведения отбора проб и стандартных испытаний органолептических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: К.М.04

**3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

- 3.1.1 Технология холодильной обработки продукции
- 3.1.2 Технология холодной кулинарной продукции
- 3.1.3 Учебная практика: Ознакомительная практика
- 3.1.4 Физиология питания
- 3.1.5 Пищевая микробиология
- 3.1.6 Технология кулинарных полуфабрикатов

3.1.7	Товароведение продовольственных товаров
3.1.8	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.9	Основы научных исследований
3.1.10	Физика
3.1.11	Физико-химические методы анализа
3.1.12	Химия
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.3	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.4	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.5	Технология специальных видов питания
3.2.6	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.7	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.8	Управление предприятием общественного питания
3.2.9	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.10	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.11	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.12	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.13	Технология и организация диетического питания
3.2.14	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.15	Технология функциональных продуктов питания

**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 курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
Практические	14	14	14	14
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	74,3	74,3	74,3	74,3
Сам. работа	43	43	43	43
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**4 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	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Контроль качества продукции общественного питания					

1.1	Характеристика нормативной документации /Лек/	5	1	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Оценка качества продукции общественного питания: номенклатура показателей качества продукции; контроль качества продукции; лабораторный контроль /Лек/	5	3	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.3	Изучение понятий и определений по качеству продукции /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1Э1 Э2 Э3 Э4	
1.4	Изучение нормативной и технической документации на продукцию общественного питания /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1Э1 Э2 Э3 Э4	
1.5	Исследования мясных натуральных полуфабрикатов. /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.6	Отбор проб для лабораторных испытаний. Методы физико-химических испытаний /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.7	Методы испытаний полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания /Лек/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.8	Контроль и оценка качества полуфабрикатов из рубленого мяса. /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.9	Исследование качества супов /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.10	Определение полноты вложения сырья при анализе первых блюд /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.11	Исследование качества основных горячих блюд /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.12	Определение полноты вложения сырья при анализе вторых блюд /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.13	Лабораторные исследования продукции общественного питания: исследования полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов, бульонов /Лек/	5	6	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.14	Исследование качества холодных блюд и закусок /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.15	Исследование готовой продукции: первых блюд; вторых блюд, гарниров и соусов; сладких блюд; напитков; холодных блюд и закусок, изделий из теста /Лек/	5	8	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.16	Исследование сладких блюд и напитков /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.17	Определение полноты вложения сырья при анализе сладких блюд и напитков /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.18	Исследование изделий из теста /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.19	Определение содержания основных пищевых веществ и калорийности суточных рационов организованных коллективов питающихся /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.20	Идентификация, фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.21	Изучение нормативов по идентификации продукции общественного питания /Пр/	5	2	ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3 Э4	
1.22	Фальсификация продукции общественного питания /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

1.23	Инструментальные и химические методы санитарного контроля /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.24	Услуги общественного питания /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.25	Подготовка к аудиторным занятиям и выполнению заданий самостоятельной работы. Подготовка к промежуточной аттестации /Ср/	5	43	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.26	Промежуточная аттестация: экзамен /КЭ/	5	0,3	ИД-1.ПК-2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4	

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Могильный М. П., Шлёнская Т. В., Лежина Е. А.	Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / под ред: М. П. Могильного.	Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 412 с.

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»
Э 2	Образовательная платформа "Юрайт"
Э 3	ЭБС "Лань"
Э 4	ЭБС "Знаниум"

### 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.2	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства юстиции РФ
7.4.3	Юстиции РФ
7.4.4	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.5	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.

Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.

№ 2.324 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции. Пплощадь – 52,4 м2.

Оборудование:

- 1) Центрифуга ЦЛМ1-12
- 2) Плитка электрическая
- 3) Анализатор «Клевер-1М»

4) Печь ПСЛ1-180

Учебная мебель:

- 1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и маркером
- 2) Стол островной
- 3) Стол д/хромотографии
- 4) Столик передвижной
- 5) Стол-мойка 2 чаши
- 6) Стол д/весов
- 7) Стол д/микроскопирования
- 8) Шкаф вытяжной
- 9) Шкаф д/хранения кислот и щелочей
- 10) Шкаф д/хранения реактивов
- 13) Тумба подкатная с 3 ящиками
- 14) Стол письменный
- 15) Табурет винтовой мягкий

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Для успешного освоения дисциплины следует ознакомиться с содержанием дисциплины; при подготовке к аудиторным занятиям и выполнении заданий самостоятельной работы следует руководствоваться методическими указаниями; при подготовке к промежуточной аттестации необходимо ознакомиться с ФОС. и использовать рекомендованные учебные ресурсы.

Обучение по дисциплине предполагает аудиторные занятия и самостоятельную работу. Аудиторные занятия проводятся в виде:

- 1) лекций, предусматривающих передачу учебной информации преподавателем, обучающимся;
  - 2) лабораторных занятий в специализированных лабораториях, обеспечивающих закрепление полученного знания, отработку планируемых навыков и получения опыта деятельности, способствующих формированию компетенций.
- Лекция является важным источником информации, так как новый учебный материал не всегда находит отражение в учебниках, отдельные темы учебника могут быть трудны для самостоятельного изучения и требуют освоения в контакте с преподавателем. Лекция выполняет следующие функции:

- информационная;
- теоретическая;
- методологическая;
- организационная;
- воспитательная.

Все функции находятся в органической взаимосвязи и взаимообусловленности с выделением доминантной на разных этапах.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Факультет Агротехнологический  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) **СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА**

**Контроль качества продукции общественного питания**

Направление подготовки **19.03.04** **Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль **Технология продукции и организация общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ / 144**

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Организационно-управленческий	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ИД-1.ПК-2 Способен осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-2	ИД-1.ПК-2	<p><b>Знать:</b> нормативные документы, регламентирующие качество продовольственного сырья и полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания; показатели качества продукции общественного питания, нормативные документы на методы контроля качества продукции (услуг) общественного питания, органолептические и физико-химические методы испытаний готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать влияние качества сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции; анализировать результаты испытаний продукции общественного питания и оформлять результаты контроля качества.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения отбора проб и стандартных испытаний органолептических и физикохимических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Контрольная работа</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Экзамен</i></p>

## 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и</p>	<p>0 – 60 балл.</p> <p>2 (неудовлетворительно)</p> <p>Не зачтено</p>

	умений с грубыми ошибками.	
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

#### **4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-1.ПК-2*

##### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

**Задания для проведения текущего контроля**

***Вопросы для оценки компетенций ИД-1.ПК-2:***

1. Виды контроля в общественном питании.
2. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.
3. Федеральные законы, государственные стандарты и нормативные документы, регламентирующие систему контроля в общественном питании РФ.
4. Номенклатура показателей качества.
5. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей.
6. Организация контроля качества продукции на предприятии.
7. Оформление бракеражного журнала и актов отбора проб.
8. Порядок проведения органолептической оценки (бракеража).
9. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.
10. Определение сухих веществ и влажности.
11. Определение жира.
12. Обнаружение замены сливочного масла другими продуктами.
13. Определение сахаров.
14. Определение крахмала.
15. Определение спирта.
16. Определение поваренной соли.
17. Определение общей титруемой кислотности.
18. Определение активной кислотности.
19. Определение щелочности.

20. Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса. Нормируемые физико-химические показатели.
21. Контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса. Нормируемые физико-химические показатели.
22. Контроль качества полуфабрикатов из рыбы. Нормируемые физико-химические показатели.
23. Контроль качества полуфабрикатов из овощей. Нормируемые физико-химические показатели.
24. Контроль качества фаршированных полуфабрикатов из овощей. Нормируемые физико-химические показатели.
25. Контроль качества блинчиков с фаршем. Нормируемые физико-химические показатели.
26. Контроль качества полуфабрикатов из муки (тесто). Нормируемые физико-химические показатели.
27. Контроль качества выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Нормируемые физико-химические показатели.
28. Контроль качества отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Нормируемые физико-химические показатели.
29. Контроль качества бульонов и соусов (полуфабрикаты). Нормируемые физико-химические показатели.
30. Контроль качества пельменей и вареников полуфабрикатов. Нормируемые физико-химические показатели.
31. Контроль качества полуфабрикатов из творога. Нормируемые физико-химические показатели.
32. Контроль качества супов. Нормируемые физико-химические показатели.
33. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов. Нормируемые физико-химические показатели.
34. Контроль качества холодных блюд. Нормируемые физико-химические показатели.
35. Контроль качества сладких блюд. Нормируемые физико-химические показатели.
36. Контроль качества напитков. Нормируемые физико-химические показатели.
37. Контроль качества изделий из теста. Нормируемые физико-химические показатели.
38. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
39. Оформление результатов анализов.
40. Контроль правильности проведения технологического процесса.
41. Понятие и особенности услуги общественного питания. Особенности контроля качества услуг.

### **Критерии и шкала оценки ответов на вопросы**

Шкала оценки	
«ЗАЧТЕНО»	«НЕ ЗАЧТЕНО»
<b>Критерии</b>	
<p>Оценку «ЗАЧТЕНО» заслуживает обучающийся, продемонстрировавший <b>знания методов обеспечения качества продукции общественного питания.</b></p>	<p>Оценку «НЕ ЗАЧТЕНО» заслуживает обучающийся не давший ответ ни на один из вопросов, либо продемонстрировавший при ответе <b>знания</b> поверхностные и бессистемные.</p>

## **4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

### **Перечень вопросов на экзамен (заданий)**

Для оценки компетенции: *ИД-1.ПК-2*

1. Виды нормативной и технической документации.
2. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
3. Показатели безопасности продукции.
4. Факторы, влияющие на качество продукции.
5. Виды контроля в общественном питании.

6. Бракераж продукции в общественном питании.
7. Контроль качества супов.
8. Показатели качества продукции.
9. Методы определения качества продукции.
10. Определение органолептических показателей.
11. Методы определения качества продукции.
12. Правила отбора проб для лабораторного анализа.
13. Методы определения влажности и сухих веществ в кулинарной и кондитерской продукции.
14. Методы определения сахаров и крахмала в кулинарной и кондитерской продукции.
15. Методы определения жира.
16. Метод определения поваренной соли.
17. Методы определения кислотности и щелочности.
18. Расчет правильности вложения сырья для супов и соусов.
19. Проверка правильности вложения сырья во вторые горячие и сладкие блюда.
20. Правила отбора проб и определения массы блюд и кулинарных изделий.
21. Отбор проб, определение массы и органолептических показателей сдобных булочных изделий
22. Контроль качества натуральных мясных полуфабрикатов.
23. Контроль качества мясных рубленых полуфабрикатов.
24. Контроль качества полуфабрикатов из муки.
25. Контроль качества овощных полуфабрикатов.
26. Контроль качества творожных полуфабрикатов.
27. Контроль качества полуфабрикатов для кондитерских изделий. Нормируемые физико-химические показатели.
28. Контроль качества супов.
29. Контроль качества вторых горячих блюд
30. Определение массы и требования к качеству фаршированных полуфабрикатов (голубцов, фаршированного перца). Нормируемые физико-химические показатели.
31. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы. Нормируемые физико-химические показатели.
32. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Нормируемые физико-химические показатели.
33. Определение массы и требования к качеству фаршированных блинчиков (полуфабрикатов). Нормируемые физико-химические показатели.
34. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Нормируемые физико-химические показатели.
35. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Нормируемые физико-химические показатели.
36. Требования к качеству холодных сладких блюд. Нормируемые физико-химические показатели.
37. Требования к качеству горячих сладких блюд. Нормируемые физико-химические показатели.
38. Требования к качеству мучных кулинарных изделий. Нормируемые физико-химические показатели.
39. Отбор проб, определение массы и органолептических показателей мучных кондитерских изделий.
40. Контроль качества молока.
41. Контроль качества горячих напитков.

#### **Критерии оценивания:**

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.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебнопрограммного 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

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	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>«Отлично» - 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>«Хорошо» – 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>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не 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>«Неудовлетворительно» – 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, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		
	Устный ответ (У)	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.	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа.  Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	+		
	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые). 8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация	+	+	



	результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.		
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы социального-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению. <b><u>Новизна текста:</u></b> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u> , критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u> , самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u> , единство жанровых черт. <b><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u></b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). <b><u>Обоснованность выбора источников:</u></b> а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). <b><u>Соблюдение требований к оформлению:</u></b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата. « <b>Отлично</b> » - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. « <b>Хорошо</b> » – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует	+	+

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p><b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
<p>Экзамен (Э), зачет (З), дифференциро- ванный зачет (ДЗ)</p>	<p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p><b>5 (Отлично) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему 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><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему 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><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему 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> <p><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> выставляется студенту, продемонстрировавшему 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.</p>	+	+	+	

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.25	Раздел 1.Контроль качества продукции общественного питания	<i>ИД-1.ПК-2</i>	<i>Т У</i>	<i>100</i>	<i>0-60</i>	<i>61-75</i>	<i>76-85</i>	<i>86-100</i>
	<b>Экзамен</b>	<i>ИД-1.ПК-2</i>	<b>Э</b>	<b>100</b>	<b>0-60</b>	<b>61-75</b>	<b>76-85</b>	<b>86-100</b>

\* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.