

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 04.09.2025 13:46:55
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.О.12 Производственный контроль продуктов
общественного питания**

по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продукции и организация общественного
питания

квалификация (степень) выпускника

магистр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры технологии
пищевых продуктов и
организации питания, Доцент,
Кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
17.07.2025

Блягоз Асет Ибрагимовна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025

Хатко Зурет Нурбиевна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

30.07.2025

Подписано простой ЭП
30.07.2025

И. Б. Берберьян

(подпись)

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения учебной дисциплины:

- формирование целостного представления о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства;
- ознакомление с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков;
- подготовка будущих магистров к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- определение качества продукции общественного питания и факторов, его формирующих;
- планирование и управление качеством продукции общественного питания;
- организация контроля качества продукции в общественном питании;
- освоение современных методов анализа качества сырья и готовой продукции;
- определение химического состава и энергетической ценности пищи.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Производственный контроль продуктов общественного питания» входит в обязательную часть ОПОП направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: "Современные методы исследований сырья и продукции питания", "Микробиология и эпидемиология в области питания", "Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания", "Высокотехнологичные производства продуктов питания".



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-3.1	Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции
ОПК-3.2	Анализирует риски при разработке новых технологических решений
ОПК-3.3	Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Лаб	СРП	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	14	28	0.25	65.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	1	4	8	0.25	3.75	92	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	1-2 неделя	2	2					10		Проверка по конспектам. Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
3	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	3-4 неделя	2	4					10		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	5-6 неделя	2	6					12		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
3	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	7-8 неделя	2	6					12		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
3	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	9 неделя	1	6					12		Проверка по конспектам. Контрольная работа.
3	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	10 неделя	1	6					11,75		Проверка по конспектам. Контрольная работа.
3	Промежуточная аттестация					0,25					Зачет в устной форме
	ИТОГО:		14	28		0.25			65.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	2						14	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	2						14	
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.		2					16	
3	Методы контроля качества продукции в общественном питании.		2					16	
3	Производственный контроль на этапах технологического процесса.		2					16	
3	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.		2					16	
3	Промежуточная аттестация: зачет в устной форме					0,25	3,75		
	ИТОГО:	4	8			0.25	3.75	92	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Производственный контроль продуктов общественного питания», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	2	2		Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Проблемы обеспечения качества продукции общественного питания. Значение производственного контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции. Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
3	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	2	2		Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	2			Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
3	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	2			Классификация методов контроля качества продукции общественного питания, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. Физико-химические методы контроля качества продукции общественного питания.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	1			Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса. Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	и готовой продукции. Знать: - методы анализа информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	, Лекция-беседа
3	Производственный	1			Производственный	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Знать: - методы анализа	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.				контроль на этапе транспортировки пищевой продукции. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции. Производственный контроль за реализацией пищевой продукции. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Контроль состояния производственной и окружающей среды. Контроль личной гигиены и обучение персонала		информации и оценки рисков, связанных с качеством и безопасностью продукции и услуг; - методы управления качеством продукции и услуг; - информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Уметь: - проводить анализ информации и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции; - анализировать риски при разработке новых технологических решений; - применять современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания; - применять информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции. Владеть: - современными методами повышения качества продуктов питания; - способностью разработки новых технологических решений для повышения качества продуктов питания; - информационными технологиями контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.	
	ИТОГО:	14	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	Порядок организации и проведения производственного контроля.	2		
3	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	4		
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	6	2	
3	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	6	2	
3	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	6	2	
3	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	6	2	
	ИТОГО:		28	8	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
3	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	2 неделя	10	14	
3	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4 неделя	10	14	
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	12	16	
3	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	12	16	
3	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	9 неделя	12	16	
3	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	12	16	
	ИТОГО:			66	92	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	29.10.2026 г., МГТУ	Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации	Лекция-презентация	Блягоз А.И.	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Производственный контроль продуктов общественного питания: краткий курс лекций для магистрантов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. 2020 г.	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100053929&DOK=0AD239&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1939097 . - Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?pid=1939097
Черников, В.А. Экологически безопасная продукция : учебное пособие / Черников В.А., Соколов О.А. - Москва : КолосС, 2013. - 438 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ЭБС Консультант студента. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206105.html . - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-9532-0610-5	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206105.html
Димитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А.Д. Димитриев, Д.А. Димитриев. - Саратов : Вузовское образование, 2018. - 183 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/74955.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4487-0171-9	http://www.iprbookshop.ru/74955.html
Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2020. - 334 с. - ЭБС «Znanium.com.»	https://znanium.com/catalog/document?id=358503
Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2017. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com»	https://znanium.ru/catalog/document?id=94164
Технология функциональных продуктов питания : учебник для вузов / под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562088	https://urait.ru/bcode/562088
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/5615
Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2022. - 518 с. - ISBN 978-5-394-04959-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083930	https://znanium.ru/catalog/document?id=431816
Басовский, Л. Е. Управление качеством : учебник / Л. Е. Басовский, В. Б. Протасьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 231 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование:	https://znanium.ru/catalog/document?id=390077



Название	Ссылка
Бакалавриат). — DOI 10.12737/18003. - ISBN 978-5-16-011847-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1851438	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции			
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
3	5		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Технологическая практика
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4	5		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений			
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
3	5		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
4	5		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания			
1	1		Микробиология и эпидемиология в области питания
2	2		Современные методы исследования сырья и продуктов питания
3	5		Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			готовой продукции
4	5		Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
3	3		Производственный контроль продуктов общественного питания
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.1 Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.2 Анализирует риски при разработке новых технологических решений					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений					
ОПК-3.3 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
			небольшие ошибки		
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Задания для контрольной работы

1 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?

- А) Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции.
- Б) Транспортировка.
- В) Хранение.
- Г) Нормативно-техническая документация.
- Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

Какие методы оценки характеризуют качество продукции?

- А) Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический.
- Б) Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный.
- В) Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный.
- Г) Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный.
- Д) Все ответы верны.

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:

1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный



1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования.
2) Регистрационные методы	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат.
3) Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля.

Задание 2.

2.1. Дайте определение «Качество продукции».

2.2. Дополните определение «Свойство продукции» - это ее ____, которая может ____ при ее создании, ____ или потреблении.

2.3. Что такое «Энергетическая ценность»?

2.4. Напишите формулу для определения белков, жиров и углеводов в мучных кондитерских изделиях.

2.5. Составьте схему классификации показателей качества продукции в зависимости от их назначения.

2.6. Дайте определение операционного контроля качества продукции.

2.7. Дополните определение –«Единичный показатель» - это показатель ____ продукции, ____ одно из ее свойств.

2.8. Что такое «определяющий показатель»?

2.9. Напишите формулу для определения массовой доли экстрактивных веществ в настое (заварке) или напитке.

2.10. Составьте схему классификации структуры контрольных органов в зависимости от их подчиненности.

Задание 3.

Решите задачу.

3.1. Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:

-коэффициент пересчета $K=5$;

-масса сухого остатка в бюксе $A = 0,03$;

-норма вложения сухого чая на порцию, $B=0,25$ г (на 50мл)

3.2. Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150 г, если известны:

- сухих веществ (C_0) в картофельном пюре = 32,5гр;



- количество поваренной соли на 150 г продукта равно 1,5 г.

2 вариант

Задание 1.

1.1. Выберите правильный ответ.

Что относится к объектам стандартизации:

- А) Системы управления и безопасность труда.
- Б) Техническое оборудование и производственные процессы.
- В) Продукция и услуги.
- Г) Бухгалтерская документация.
- Д) Все ответы не верны.

1.2. Выберите правильный ответ.

Какая из групп нормативно-технической документации является основанием для оценки качества продукции предприятий общественного питания?

- А) ТУ и ТИ, КВ и УС, ГОСТы, ОСТы.
- Б) Сборники рецептур, ТВ и ТУ, ГОСТы.
- В) ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептур.
- Г) ОСТы, ВМ и СК, БВ и РМ.
- Д) Все ответы не верны.

1.3. Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:

1) Этап процесса производства	А) Производственный, эксплуатационный
2) Стадия сохранения и транспортирование продукции	Б) Входной, операционный, инспекционный, приемочный
3) Техника исполнения (применение средств измерения) контроля	В) Измерительный (инструментальный), органолептический

1.4. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Социологический метод	А) Основан на сборе и анализе мнений потребителей.
2) Экспертный метод	Б) Осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами.
3) Органолептический метод	В) Основан на результатах анализа восприятий органов чувств.



Задание 2.

2.1. Дайте определение комплексному показателю качества продукции.

2.2. Дополните определение «Показатель качества продукции» – это _____ характеристика _____ или нескольких _____ продукции, _____ ее _____.

2.3. Что такое «Определяющий показатель качества продукции»

2.4. Напишите формулу для определения риса в фарше, в фаршированных голубцах.

2.5. Составьте схему классификации факторов, влияющих на формирование качества продукции общественного питания.

2.6. Дайте определение приемному контролю качества продукции общественного питания.

2.7. Дополните определение «Непрерывный контроль» – это вид _____, при котором _____ о _____ параметрах поступает непрерывно».

2.8. Что такое эксплуатационный контроль.

2.9. Напишите формулу для определения массы навески (измельченного п/ф) песочной лепешки.

2.10. Составьте схему классификации частоты проведения контроля в зависимости от их видов.

Задание 3. Решите задачу.

3.1. Определите содержание количества молока в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа $x=25,5$, количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %, $X_1=14$ мл (на 1 порцию)

3.2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5%, масса порции напитка (200 г)

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Производственный контроль продуктов общественного питания»

1. Введение в курс производственного контроля продуктов общественного питания. Цели и задачи дисциплины.

2. Понятие о качестве продукции. Основные термины и понятия в области качества продукции общественного питания.

3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.

4. Методы управления качеством продукции общественного питания.

5. Оценка уровня качества продукции общественного питания.

6. Показатели качества продукции общественного питания.

7. Классификация показателей качества продукции общественного питания по количеству характеризующих свойств.

8. Классификация показателей качества продукции общественного питания по оценке уровня качества.



9. Классификация показателей качества продукции общественного питания по характеризующим свойствам продукции.
10. Методы определения показателей качества продукции общественного питания по способам получения информации.
11. Методы определения показателей качества продукции общественного питания по источникам получения информации.
12. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
13. Классификация органолептических показателей качества продукции общественного питания.
14. Методы органолептического анализа продукции общественного питания.
15. Аналитические методы органолептического анализа продукции общественного питания.
16. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
17. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
18. Органолептическая оценка отдельных групп блюд и кулинарных изделий.
19. Система оценки качества кулинарной продукции в баллах.
20. Дефекты кулинарной продукции. Снижение балльной оценки показателей качества кулинарной продукции.
21. Понятие о бракераже готовой продукции.
22. Состав бракеражной комиссии. Ведение бракеражного журнала.
23. Порядок и периодичность проведения бракеража кулинарной продукции.
24. Отбор проб для лабораторного анализа. Основные термины и понятия.
25. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, сроки доставки проб и подготовка их к анализу.
26. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.
27. Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции.
28. Определение микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
29. Требования к приему и хранению сырья и пищевых продуктов.
30. Требования к производству кулинарной продукции.
31. Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
32. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Виды контроля.
33. Службы контроля качества на предприятиях общественного питания.
34. Государственный надзор и контроль на предприятиях общественного питания.



35. Правовая и нормативная база контроля качества продукции общественного питания.

36. Нормативные документы на предприятиях общественного питания.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся проанализировал материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки



базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания.

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2020. - 334 с. - ЭБС «Znanium.com.»	https://znanium.com/catalog/document?id=358503
Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В. - М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 152 с. - ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/51864
Технология функциональных продуктов питания : учебник для вузов / под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562088	https://urait.ru/bcode/562088
Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1939097	https://znanium.ru/catalog/document?id=422765

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Черников, В.А. Экологически безопасная продукция : учебное пособие / Черников В.А., Соколов О.А. - Москва : КолосС, 2013. - 438 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ЭБС Консультант студента. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206105.html . - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-9532-0610-5	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206105.html
Димитриев, А.Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А.Д. Димитриев, Д.А. Димитриев. - Саратов : Вузовское образование, 2018. - 183 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/74955.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4487-0171-9	http://www.iprbookshop.ru/74955.html
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/5615
Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2022. - 518 с. - ISBN 978-5-394-04959-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083930	https://znanium.ru/catalog/document?id=431816
Басовский, Л. Е. Управление качеством : учебник / Л. Е. Басовский, В. Б. Протасьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 231 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/18003. - ISBN 978-5-16-011847-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1851438	https://znanium.ru/catalog/document?id=390077
Производственный контроль продуктов общественного	http://lib.mkgtnu.ru:8002/libdata.php?id=2100053929&DOK=0



Название	Ссылка
питания: краткий курс лекций для магистрантов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. 2020 г.	AD239&BASE=0007AA

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> 2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> 3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> 4. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> 5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>; 6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> 7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/> 8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон. журн. – Москва: Креативная экономика. – Издается с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана. 9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск. гос. аграр. ун-т. – Электрон. журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издается с 2013 года. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163. – Загл. с экрана. 10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро» – Электрон. журн. – Санкт-Петербург: Гастро. – Издается с 2002 года. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232. – Загл. с экрана.



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.О.12 Производственный контроль продуктов общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
2. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
3. Контроль качества сырья,	Лекция, конспектирование,	Изучение нового учебного	Учебники, учебные	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством

полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	пособия, устная речь.	путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
4. Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
5. Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
6. Производственный контроль на	Лекция, конспектирование,	Изучение нового учебного	Учебники, учебные	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством

этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	пособия, устная речь.	путем использования современных методов и разработки новых технологических решений. ОПК-3.1. Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции. ОПК-3.2. Анализирует риски при разработке новых технологических решений. ОПК-3.3. Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания.
--	--	--	-----------------------	---

Учебно-методические материалы по лабораторным занятиям дисциплины Б1.О.12 Производственный контроль продуктов общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование лабораторного занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	Порядок организации и проведения производственного контроля.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
2. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
3. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

		деятельность.		
4. Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
5. Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
6. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL:



Название
https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/- Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	7-Zip Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

