

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.10.2026 20:38:33
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.В.10.02 Контроль качества продукции
общественного питания**

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень) выпускника

бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2026

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 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
09.07.2026

Блягоз Асет Ибрагимовна

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
18.09.2026

Подписано простой ЭП
18.09.2026
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
18.09.2026

Подписано простой ЭП
18.09.2026
(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

16.09.2026

Подписано простой ЭП
16.09.2026
(подпись)

И. Б. Берберьян

(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 специалистов 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 продуктов питания;
- определение химического состава и энергетической ценности пищи.



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

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» входит в вариативную часть ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Микробиология», «Физико-химические методы анализа», «Ферменты и витамины в пищевых продуктах», «Пищевые токсины», «Санитария и гигиена питания», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Технология продукции общественного питания».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Организация мучного и кондитерского производства», «Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения», «Лечебно-профилактическое питание», «Производство полуфабрикатов», «Производство кулинарных изделий».



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):

ПКУВ-3.1	Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПКУВ-5.1	Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции
ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-6.2	Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПКУВ-9.2	Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.



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.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	30	2	0.35	35.65	12	80	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	1	6	2	0.35	8.65	87	104	



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 трудоёмкость (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
7	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	1	2	2					1		Проверкапо конспектам
7	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	2-3	4	2					1		Проверкапо конспектам
7	Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	4-5	4	2					1		Проверкапо конспектам Обсуждение докладов
7	Контроль качества мясных полуфабрикатов.	6	2	4					1		Проверкапо конспектам
7	Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.	7	2	2					1		Проверкапо конспектам
7	Исследование готовых первых блюд.	8	2	4					1		Проверкапо конспектам
7	Исследование готовых вторых блюд.	9	2	2					1		Проверкапо конспектам Обсуждение докладов
7	Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.	10	2	2					1		Проверкапо конспектам
7	Исследование и оценка качества холодных блюд.	11	2	2					1		Проверкапо конспектам Контрольная работа
7	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	12	2	2					1		Проверкапо конспектам
7	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	13	2	2					1		Проверкапо конспектам
7	Исследование и оценка качества соусов.	14	2	2					1		Проверкапо конспектам Обсуждение докладов
7	Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	15	2	2							Проверкапо конспектам Контрольная работа
7	Промежуточная аттестация						0,35	35,65			Экзамен в устной форме
	ИТОГО:		30	2			0.35	35.65	12		

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	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
8	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	2						6	
8	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	2						6	
8	Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	2						6	
8	Контроль качества мясных полуфабрикатов.		2					6	
8	Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.		2					7	
8	Исследование готовых первых блюд.		2					7	
8	Исследование готовых вторых блюд.							7	
8	Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.							7	
8	Исследование и оценка качества холодных блюд.							7	
8	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.							7	
8	Контроль качества овощных полуфабрикатов.							7	
8	Исследование и оценка качества соусов.							7	
8	Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.							7	
8	Промежуточная аттестация					0,35	8,65		
	ИТОГО:	6	2			0.35	8.65	87	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Контроль качества продукции 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
7	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	2	2		Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Проблемы обеспечения качества продукции общественного питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции. Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. 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. Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за	, 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
							<p>барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную</p>	

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
							<p>продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и</p>	

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
							определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	4	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	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня	, 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
					контроля качества продукции общественного питания.		запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать	

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
							и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические	

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
							<p>средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.</p>	
7	Порядок проведения	4	2		Правила отбора проб от	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1;	Знать: -технические	, 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
	контроля. Испытательные лаборатории.				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.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	

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
							<p>бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими</p>	

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
							<p>средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические</p>	

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
							средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Контроль качества мясных полуфабрикатов.	2			Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов. Особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Исследование и оценка качества мясных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям. Способы обнаружения фальсификации мясных натуральных рубленых полуфабрикатов (хлебом или мукой, субпродуктами).	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их	, 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
							<p>применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; -</p>	

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
							<p>консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания</p>	

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
							параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.	2			Особенности контроля качества продукции из яиц и творога по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты: виды, причины возникновения, пути	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	, 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
					предупреждения и устранения. Требования к качеству продукции из яиц и творога. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из яиц и творога по органолептическим и физико-химическим показателям.		питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров	

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
							<p>технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в</p>	

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
							<p>сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью</p>	

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
							оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Исследование готовых первых блюд.	2			Контроль качества готовых первых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых первых блюд. Исследование и оценка качества первых блюд по органолептическим и физико-химическим показателям.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.2; ПКУВ-6.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и	, 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
							<p>столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить,</p>	

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
							оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в	

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
							сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Исследование готовых вторых блюд.	2			Контроль качества вторых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых вторых блюд. Исследование и оценка качества вторых блюд по органолептическим и физико-химическим показателям.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и	, 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
							загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-	

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
							<p>гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с</p>	

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
							<p>учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.</p>	
7	Исследование и оценка качества холодных и	2			Напитки: понятие. Виды напитков. Требования к	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: -технические средства для измерения	, 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
	горячих напитков.				качеству напитков. Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.	ПКУВ-9.2;	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки	

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
							<p>хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для</p>	

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
							<p>измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с</p>	

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
							учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Исследование и оценка качества холодных блюд.	2			Контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых холодных блюд.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.2; ПКУВ-6.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; -	, 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
							<p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей</p>	

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
							<p>по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров</p>	

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
							<p>производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.</p>	
7	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	2			Особенности контроля качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам. Требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий. Исследование и оценка качества кулинарных и	ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2; ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила	, 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
					кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.		<p>техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических</p>	

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
							<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства</p>	

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
							<p>продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и</p>	

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
							барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	2			Особенности контроля качества овощных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам. Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила	, 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
							и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать	

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
							<p>алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства</p>	

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
							продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Исследование и оценка качества соусов.	2			Особенности контроля качества соусов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам. Исследование и оценка качества соусов по органолептическим и физико-химическим показателям.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и	, 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
							<p>вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние</p>	

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
							<p>всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежевыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических</p>	

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
							<p>последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.</p>	
7	Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп,	2			Особенности контроля качества кулинарной продукции из круп,	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров	, 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
	бобовых и макаронных изделий.				бобовых и макаронных изделий. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.		технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и	

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
							напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежевыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных	

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
							<p>параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических</p>	

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
							последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.	
7	Промежуточная аттестация					ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;	Знать: -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - нормативные правовые	

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
							акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; - правила и техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. - классификацию алкогольных и безалкогольных напитков. Уметь: - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - консультировать гостей по выбору напитков и	

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
							<p>барной продукции; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежавыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки - презентовать напитки с элементами бармен-шоу. Владеть: - техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного</p>	

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
							<p>микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест; - способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания; - способностью оформления витрины и барной стойки; - способностью приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.</p>	
	ИТОГО:	30	6					

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
7	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	2		
7	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	2		
7	Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	2		
7	Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Контроль качества мясных полуфабрикатов.	4	1	
7	Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.	Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.	2	1	
7	Исследование готовых первых блюд.	Контроль качества готовых первых блюд.	4		
7	Исследование готовых вторых блюд.	Контроль качества готовых вторых блюд.	2		
7	Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.	Контроль качества холодных и горячих напитков.	2		
7	Исследование и оценка качества холодных блюд.	Контроль качества холодных блюд.	2		
7	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	2		
7	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	2		
7	Исследование и оценка качества соусов.	Контроль качества соусов.	2		
7	Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Контроль качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		
7	Промежуточная аттестация				
	ИТОГО:		2	2	

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
7, 8	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	1 неделя	1	6	
7, 8	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	3 неделя	1	6	
7, 8	Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	5 неделя	1	6	
7, 8	Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	1	6	
7, 8	Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	7 неделя	1	7	
7, 8	Исследование готовых первых блюд.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	1	7	
7, 8	Исследование готовых вторых блюд.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	9 неделя	1	7	
7, 8	Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	1	7	
7, 8	Исследование и оценка качества холодных блюд.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	11 неделя	1	7	
7, 8	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	12 неделя	1	7	
7, 8	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	13 неделя	1	7	
7, 8	Исследование и оценка качества соусов.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	14 неделя	1	7	
7, 8	Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	15 неделя		7	
7, 8	Промежуточная аттестация					
	ИТОГО:			12	87	

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	МГТУ	Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	Лекция-презентация	Блягоз А.И.	ПКУВ-3.1; ПКУВ-5.1; ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2; ПКУВ-9.2;
---	------	---	--------------------	-------------	---

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. 2020 г.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053929&DOK=0AD239&BASE=0007AA
642.5.004.12(07) К 65 Контроль качества продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Блягоз А.И. - Майкоп : Б.и, 2024. - 80 с. - Текст : электронный. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858 . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 79-80 (25 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Производственный контроль продуктов общественного питания. 2020 г.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053929&DOK=0AD239&BASE=0007AA
664.6(075.8) К 65 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий : учебное пособие для студентов вузов / С.Я. Корячкина [и др.] ; М-во образования и науки РФ, Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО Орлов. гос. техн. ун-т. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496 с. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Прил.: с. 468-481. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012988 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 12 экз. - Библиогр.: с. 482-491 (199 назв.). - ISBN 978-5-905170-23-2	http://lib.mkgtu.ru:8002/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+03527D
Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568544	https://urait.ru/bcode/568544
Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093433	https://znanium.ru/catalog/document?id=358503

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	
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
2	4		Микробиология
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции			
7	7		Санитария и гигиена питания
2	2		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	8		Технология продуктов детского питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	7		Кухни народов мира
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
3	3		Электротехника и электроника
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
7	8		Технология продуктов детского питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
ПКУВ-9.2 Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.			
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
6	7		Барное дело

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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест					
ПКУВ-5.1 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.					
Уметь: анализировать и оценивать санитарно-гигиеническое состояние всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	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
продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: устанавливать и определять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	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
приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			ошибки		
Владеть: способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-9: Способен к обслуживанию гостей организации питания, подаче блюд и напитков.					
ПКУВ-9.2 Способен обслуживать гостей в баре организации питания и провести расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы.					
Знать: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;- методы и технику обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара;- правила и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
техника подачи вина, пива, крепких спиртных напитков;- правила и техника приготовления и подачи коктейлей, чая, кофе;- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара.- условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.- классификацию алкогольных и безалкогольных напитков.					
Уметь: использовать электронное меню, интерактивный бар;- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли, свежевыжатые соки, чай, кофе, вино, пиво, крепкие спиртные напитки- презентовать напитки с элементами бармен-шоу.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять передачу заказа гостей организации питания в бар организации питания;- способностью оформления витрины и барной стойки;- способностью	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе.					

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 50 мл)

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



- сухих веществ (Со) 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 порц)

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 экзамену по дисциплине

«Контроль качества продукции общественного питания»

1. Введение в курс контроля качества продукции 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



характеризуемых 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

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, 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 экзамене

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

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов.

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

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
642.5.004.12(07) К 65 Контроль качества продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Блягоз А.И. - Майкоп : Б.и, 2024. - 80 с. - Текст : электронный. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858 . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 79-80 (25 назв.)	http://lib.mkgmu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858
Производственный контроль продуктов общественного питания. 2020 г.	http://lib.mkgmu.ru:8002/libdata.php?id=2100053929&DOK=0AD239&BASE=0007AA

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
664.6(075.8) К 65 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий : учебное пособие для студентов вузов / С.Я. Корячкина [и др.] ; М-во образования и науки РФ, Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО Орлов. гос. техн. ун-т. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496 с. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Прил.: с. 468-481. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmu.ru:8002/libdata.php?id=2000012988 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 12 экз. - Библиогр.: с. 482-491 (199 назв.). - ISBN 978-5-905170-23-2	http://lib.mkgmu.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+03527D
642.5.004.12(07) К 65 Контроль качества продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / М-во науки и высш. образования РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технол. пищевых продуктов и орг. питания ; составитель Блягоз А.И. - Майкоп : Б.и, 2024. - 80 с. - Текст : электронный. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858 . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 79-80 (25 назв.)	http://lib.mkgmu.ru:8002/libdata.php?id=2100049858
Производственный контроль продуктов общественного питания. 2020 г.	http://lib.mkgmu.ru:8002/libdata.php?id=2100053929&DOK=0AD239&BASE=0007AA
Леонов, О. А. Управление качеством : учебник для вузов / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 6-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 188 с. — ISBN 978-5-507-52049-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/496001	https://e.lanbook.com/book/496001

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgmu.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.mkgmu.ru:8004/catalog/fo12>; 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. – Издаётся 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)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.10.02 Контроль качества продукции общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой 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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
2. 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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p>

				<p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
3. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
4. Контроль качества мясных полуфабрикатов.	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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
5. Контроль качества кулинарной	Лекция, конспектирование,	Изучение нового учебного	Учебники, учебные	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические

продукции из яиц и творога.	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.	<p>средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
6. Исследование готовых первых блюд.	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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
7. Исследование готовых вторых блюд.	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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает</p>

				<p>принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
8. Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.	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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
9. Исследование и оценка качества холодных блюд.	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.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p> <p>ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
10. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков,	Изучение нового учебного материала, формирование и	Учебники, учебные пособия, устная речь.	<p>ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,</p>

	закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.		полуфабрикатов и качество готовой продукции. ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
11. Контроль качества овощных полуфабрикатов.	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.	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
12. Исследование и оценка качества соусов.	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.	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов

				производства продукции питания. ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
13. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	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.	ПКУВ-3.1. Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. ПКУВ-5.1. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ПКУВ-6.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. ПКУВ-6.2. Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

Учебно-методические материалы по лабораторным занятиям дисциплины

Б1.В.10.02 Контроль качества продукции общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	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. 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.
3. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.	Организация контроля качества 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.
4. Контроль качества мясных полуфабрикатов.	Контроль качества мясных полуфабрикатов.	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. Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.	Контроль качества кулинарной продукции из яиц и творога.	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. Исследование готовых первых блюд.	Контроль качества готовых первых блюд.	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.
7. Исследование готовых вторых блюд.	Контроль качества готовых вторых блюд.	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.
8. Исследование и оценка качества холодных и горячих напитков.	Контроль качества холодных и горячих напитков.	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.
9. Исследование и оценка качества холодных блюд.	Контроль качества холодных блюд.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление,	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование	Учебники, учебные пособия, устная речь.

		проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	
10. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий.	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.
11. Контроль качества овощных полуфабрикатов.	Контроль качества овощных полуфабрикатов.	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.
12. Исследование и оценка качества соусов.	Контроль качества соусов.	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.
13. Исследование и оценка качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Контроль качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	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
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
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog . - 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://znaniy.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.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . - URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также используются видео- и аудиоматериалами, тестированием и сервисами для преподавателей, доступными 24 часа 7 дней в неделю.-----КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. - URL: http://www.consultant.ru . - Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). - Текст: электронный.ЗАО 'КонсультантПлюс' (ИНН 7702044361) осуществляет деятельность в области информационных технологий, является разработчиком справочной правовой системы КонсультантПлюс.Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. (https://www.consultant.ru/about/ © КонсультантПлюс, 1992-2024)ИПО 'ГАРАНТ': информационно-правовое обеспечение. – Москва, - URL: https://www.garant.ru/ . - Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). - Текст: электронный.Компания 'Гарант' - одна из ведущих информационных компаний России. Она является разработчиком компьютерной справочной правовой системы ГАРАНТ и комплекса информационно-правового обеспечения (ИПО).В настоящее время при помощи ИПО ГАРАНТ свои задачи решают сотни тысяч специалистов по всей стране. Доступ к открытым информационным правовым ресурсам, поддерживаемым компанией, имеют миллионы граждан. Компанией реализованы инновационные решения с применением новейших компьютерных технологий, интернета, мобильных устройств, интерактивного формата представления данных, спутниковых технологий. Это позволяет всем, кому необходима правовая информация, быстро и точно находить ее, будучи при этом в любой точке страны. 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/
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



Название
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 населяющих Россию 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 открытой науки и построение инфраструктуры знаний.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы открытого доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы открытого доступа” собрана информация о наиболее востребованных открытых библиотеках и онлайн-сервисах.РНЦИ (Российский центр научной информации) Ресурсы бессрочного доступа : сайт. – Москва. – URL: https://podpiska.rcsi.science/resources/termless/ - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Материалы о полнотекстовых коллекциях журналов и книг, диссертаций, материалов конференций и др.; библиографических, реферативно-аналитических, предметно-ориентированных и фактографических базах данных: В подразделе “Ресурсы бессрочного доступа” представлена информация о ресурсах, доступных организациям в рамках централизованной (национальной) подписки бессрочно, в соответствии с лицензионными соглашениями.РНЦИ (Российский центр научной информации) - Книги, изданные при поддержке РФФИ : сайт. – Москва. – URL: https://www.rfbr.ru/library/books - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.Springer JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания - 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package на платформе: https://link.springer.com/ Nature JournalsБаза данных, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals, Academic journals,Scientific American (год издания - 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package на платформе https://www.nature.com/ 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

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

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'ЗНАНИУМ'. – Москва, 2011 - . – URL: http://znaniy.com/catalog . - 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://znaniy.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.ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 - . – URL: https://urait.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Образовательная платформа Юрайт — образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где читают и покупают электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих



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; Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	

