

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 13.09.2021 02:11:43  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3e1a975e6

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**Майкопский государственный технологический университет**

**Факультет** \_\_\_\_\_ аграрных технологий \_\_\_\_\_

**Кафедра** \_\_\_\_\_ технологии пищевых продуктов и организации питания \_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета  
аграрных технологий  
А.К. Шхалацев  
« 19.09.2020 » г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по дисциплине** \_\_\_\_\_ Б1.В.08 Производственный контроль продуктов  
общественного питания \_\_\_\_\_

**по направлению** \_\_\_\_\_ 19.04.04 Технология продукции и организация  
**подготовки** \_\_\_\_\_ общественного питания \_\_\_\_\_

**магистерская программа** \_\_\_\_\_ Технология продукции и организация  
общественного питания \_\_\_\_\_

**квалификация (степень)** \_\_\_\_\_  
**выпускника** \_\_\_\_\_ Магистр \_\_\_\_\_

**программа магистратуры** \_\_\_\_\_ Академическая магистратура \_\_\_\_\_

**форма обучения** \_\_\_\_\_ очная, заочная \_\_\_\_\_

**год начала подготовки** \_\_\_\_\_ 2020 \_\_\_\_\_

Майкоп

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

Составитель рабочей программы:

Доцент, кандидат технических наук, доцент  
(должность, степень, ученое звание)

  
(подпись)

Блягоз А.И.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры  
технологии пищевых продуктов и организации питания

(наименование кафедры)

Заведующая кафедрой  
«29» 05 2020г.

  
(подпись)

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

Председатель  
учебно-методического  
совета направления  
19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

  
(подпись)

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ  
«29» 05 2020г.

  
(подпись)

Чудесова Н.Н.  
(Ф.И.О.)

Руководитель  
магистерской программы

  
(подпись)

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению 19.04.04 Технология  
продукции и организация общественного  
питания

  
(подпись)

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

### **Цель изучения учебной дисциплины:**

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

### **Задачи изучения учебной дисциплины:**

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

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры**

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

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении высшего профессионального образования по направлениям подготовки магистра.

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

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **знать:**

- критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;
- основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики;

- объекты и методы лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование;

### **уметь:**

- оценивать эффективность производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства;
- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов;

**владеть:**

- методами оценки эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; экономическими методами оценки эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;
- методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.

Дисциплина изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины**

**4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		3
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>48,25/1,34</b>	<b>48,25/1,34</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	12/0,33	12/0,33
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	36/1,0	36/1,0
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25/1,007	0,25/1,007
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>59,75/1,66</b>	<b>59,75/1,66</b>
В том числе:		
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	14,75/0,41	14,75/0,41
2. Подготовка докладов	15/0,42	15/0,42
3. Подготовка к текущему контролю	15/0,42	15/0,42
4. Подготовка к промежуточной аттестации	15/0,42	15/0,42
<b>Контроль (всего)</b>		
Форма промежуточной аттестации:		<b>Зачет</b>
Зачет в устной форме		

<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
---------------------------	--------------	--------------

**4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения**  
 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестр
		3
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>12,25/0,34</b>	<b>12,25/0,34</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	4/0,1	4/0,1
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	8/0,22	8/0,22
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/1,007	0,25/1,007
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>92/2,56</b>	<b>92/2,56</b>
В том числе:		
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
1. Составление плана-конспекта	24/0,67	24/0,67
2. Подготовка докладов	22/0,61	22/0,61
3. Подготовка к текущему контролю	24/0,67	24/0,67
4. Подготовка к промежуточной аттестации	22/0,61	22/0,61
<b>Контроль (всего)</b>	<b>3,75/0,1</b>	<b>3,75/0,1</b>
Форма промежуточной аттестации:		<b>Зачет</b>
Зачет в устной форме		
<b>Общая трудоемкость (часы/з.е.)</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

**5. Структура и содержание дисциплины**

**5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения**

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	ЛР	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
3 семестр									
1	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения	2	2	6				10	Проверка по конспектам

	производственного контроля. Программа производственного контроля.								
2	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	4	2	6				10	Проверка по конспектам Обсуждение докладов
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	6	2	6				10	Проверка по конспектам
4	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	8	2	6				10	Проверка по конспектам Контрольная работа
5	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	10	2	6				10	Проверка по конспектам Обсуждение докладов
6	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	12	2	6				9,75	Проверка по конспектам Контрольная работа
7	Промежуточная аттестация Зачет в устной форме					0,25			<b>Зачет</b>
	<b>ИТОГО:</b>		<b>12</b>	<b>36</b>		<b>0,25</b>		<b>59,75</b>	

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					
		Л	ЛР	КРАТ	СРП	контроль	СР
<b>3 семестр</b>							
1	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	2					14
2	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях	2					14

	общественного питания.						
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.		2				16
4	Методы контроля качества продукции в общественном питании.		2				16
5	Производственный контроль на этапах технологического процесса.		2				16
6	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.		2				16
7	Промежуточная аттестация Зачет в устной форме			0,25		3,75	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0,25</b>		<b>3,75</b>	<b>92</b>

### 5.3. Содержание разделов дисциплины «Производственный контроль продуктов общественного питания». Лекционный курс

№ п/п темы	Наименование темы	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 1	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	2/0,055	2/0,055	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Проблемы обеспечения качества продукции общественного питания. Значение производственного контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции. Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ПК-3 ПК-4 ПК-23	<b>Знать:</b> - критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия; - основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики; - объекты и методы лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование. <b>Уметь:</b> - оценивать эффективность	Лекция-беседа

					<p>производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li><li>- самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методами оценки эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; экономическими методами оценки эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</li><li>- методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности</li></ul>	
--	--	--	--	--	---	--

						продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.	
Тема 2	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	2/0,055	2/0,055	Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.	ПК-3 ПК-4 ПК-23	<b>Знать:</b> - критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия; - основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики; - объекты и методы лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование.	Лекция-беседа

					<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценивать эффективность производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства;</li><li>- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li><li>- самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методами оценки эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; экономическими методами оценки эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</li><li>- методами оказания влияния на</li></ul>	
--	--	--	--	--	--	--

						разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.	
Тема 3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	2/0,055		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.	ПК-3 ПК-4 ПК-23	<b>Знать:</b> - критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия; - основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики; - объекты и методы лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное	Проблемная лекция

					<p>лабораторное и производственное оборудование.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценивать эффективность производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства;</li><li>- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li><li>- самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методами оценки эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; экономическими методами оценки эффективности административно-хозяйственной</li></ul>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li> <li>- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.</li> </ul>	
Тема 4	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	2/0,055	<p>Классификация методов контроля качества продукции общественного питания, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля. Физико-химические методы контроля качества продукции общественного питания.</p>	<p>ПК-3 ПК-4 ПК-23</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики;</li> <li>- объекты и методы лабораторных и производственных</li> </ul>	Лекция-беседа

					<p>исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценивать эффективность производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства;</li><li>- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li><li>- самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методами оценки эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; экономическими</li></ul>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>методами оценки эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li> <li>- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.</li> </ul>	
Тема 5	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	2/0,055		<p>Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса. Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей. Контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>	ПК-3 ПК-4 ПК-23	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики;</li> <li>- объекты и методы</li> </ul>	Проблемная лекция

					<p>лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать эффективность производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства;</li> <li>- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li> <li>- самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами оценки эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы</li> </ul>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>качества и безопасности продукции; экономическими методами оценки эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</li> <li>- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.</li> </ul>	
Тема 6	<p>Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.</p>	2/0,055		<p>Производственный контроль на этапе транспортировки пищевой продукции. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции.</p> <p>Производственный контроль за реализацией пищевой продукции. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.</p> <p>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Контроль</p>	<p>ПК-3 ПК-4 ПК-23</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели</li> </ul>	<p>Лекция-беседа</p>

				<p>состояния производственной и окружающей среды. Контроль личной гигиены и обучение персонала</p>	<p>эффективности логистики;  - объекты и методы лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование.  <b>Уметь:</b>  - оценивать эффективность производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства;  - оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;  - самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.  <b>Владеть:</b>  - методами оценки</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; экономическими методами оценки эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия;</p> <p>- методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p> <p>- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.</p>	
Итого за семестр		12/0,33	4/0,11			
<b>Всего</b>		<b>12/0,33</b>	<b>4/0,11</b>			

#### 5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Практические и семинарские занятия учебным планом не предусмотрены.

#### 5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1	Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	Порядок организации и проведения производственного контроля.	6/0,18	
2	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	6/0,18	
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	6/0,18	2/0,055
4	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	6/0,18	2/0,055
5	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	6/0,18	2/0,055
6	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	6/0,18	2/0,055
	Итого за семестр		36/1,0	8/0,22
	<b>Итого</b>		<b>38/1,0</b>	<b>8/0,22</b>

#### 5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

#### 5.7. Самостоятельная работа

Содержание и объем самостоятельной работы

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах/трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
1	Предмет, цели и задачи	Составление планов	2 неделя	10/0,28	14/0,39

	дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	конспектов. Подготовка докладов.			
2	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4 неделя	10/0,28	14/0,39
3	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	10/0,28	16/0.44
4	Методы контроля качества продукции в общественном питании.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	10/0,28	16/0.44
5	Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	10/0,28	16/0.44
6	Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	12 неделя	9,75/0,27	16/0.44
	<b>ИТОГО:</b>			<b>59,75/1,66</b>	<b>92/2,56</b>

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

### **6.1. Методические указания (собственные разработки)**

### **6.2. Литература для самостоятельной работы**

1. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2020. - 334 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358503>

2. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2020. - 518 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358532>

3. Басовский, Л.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 231 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1013988>.

4. Могильный, М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина; под ред. М.П. Могильного. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 412 с.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В.М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2018 - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим

доступа: <http://znanium.com/catalog/product/925846>

6. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2017. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066>

**7. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Производственный контроль продуктов общественного питания»**

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

Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
<b>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</b>	
3	<b>Производственный контроль продуктов общественного питания</b>
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</b>	
2	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
3	Оптимизация технологических процессов общественного питания
3	<b>Производственный контроль продуктов общественного питания</b>
3	Гигиенические основы производства и экспертизы продуктов питания
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая)
4	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные</b>	

<b>исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</b>	
2	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции
1	Индустриальные технологии производства пищевых продуктов
<b>3</b>	<b>Производственный контроль продуктов общественного питания</b>
4	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</b>					
<b>Знать:</b> критерии оценки эффективности производственного процесса; принципы создания систем качества и безопасности продукции; показатели эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; зачет
<b>Уметь:</b> оценивать эффективность производственного процесса; качество и безопасность продукции; эффективность системы качества и безопасности продукции производства.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами оценки эффективности затрат; методами разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции; экономическими методами оценки эффективности административно-хозяйственной деятельности предприятия.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</b>					
<b>Знать:</b> основные показатели качества и безопасности продукции; принципы разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; ключевые показатели эффективности логистики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; зачет
<b>Уметь:</b> оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	

обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.			ошибки		
<b>Владеть:</b> методами оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</b>					
<b>Знать:</b> объекты и методы лабораторных и производственных исследований, современное отечественное и зарубежное лабораторное и производственное оборудование.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; зачет
<b>Уметь:</b> самостоятельно проводить научные исследования с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

**Задания для контрольной работы  
1 вариант**

**Задание 1.**

**1.1.** Выберите правильный ответ.

Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?

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

**1.2.** Выберите правильный ответ.

Какие методы оценки характеризуют качество продукции?

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

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

1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный
3) Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий

**1.4.** Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

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

**Задание 2.**

**2.1.** Дайте определение «Качество продукции».

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

**2.3.** Что такое «Энергетическая ценность»?

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

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

**2.6.** Дайте определение операционного контроля качества продукции.

**2.7.** Дополните определение —«Единичный показатель» - это показатель \_\_\_\_\_ продукции, \_\_\_\_\_ одно из ее свойств.

**2.8.** Что такое «определяющий показатель»?

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

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

### **Задание 3.**

Решите задачу.

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

-коэффициент пересчета  $K=5$ ;

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

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

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

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

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

## **2 вариант**

### **Задание 1.**

**1.1.** Выберите правильный ответ.

Что относится к объектам стандартизации:

А) Системы управления и безопасность труда.

Б) Техническое оборудование и производственные процессы.

В) Продукция и услуги.

Г) Бухгалтерская документация.

Д) Все ответы не верны.

**1.2.** Выберите правильный ответ.

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

А) ТУ и ТИ, КВ и УС, ГОСТы, ОСТы.

Б) Сборники рецептур, ТВ и ТУ, ГОСТы.

В) ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептур.

Г) ОСТы, ВМ и СК, БВ и РМ.

Д) Все ответы не верны.

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

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

**1.4.** Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

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

**Задание 2.**

- 2.1. Дайте определение комплексному показателю качества продукции.
- 2.2. Дополните определение «Показатель качества продукции» – это \_\_\_\_\_ характеристика \_\_\_\_\_ или нескольких \_\_\_\_\_ продукции, \_\_\_\_\_ ее \_\_\_\_\_.
- 2.3. Что такое «Определяющий показатель качества продукции»
- 2.4. Напишите формулу для определения риса в фарше, в фаршированных голубцах.
- 2.5. Составьте схему классификации факторов, влияющих на формирование качества продукции общественного питания.
- 2.6. Дайте определение приемному контролю качества продукции общественного питания.
- 2.7. Дополните определение «Непрерывный контроль» – это вид \_\_\_\_\_, при котором \_\_\_\_\_ о \_\_\_\_\_ параметрах поступает непрерывно».
- 2.8. Что такое эксплуатационный контроль.
- 2.9. Напишите формулу для определения массы навески (измельченного п/ф) песочной лепешки.
- 2.10. Составьте схему классификации частоты проведения контроля в зависимости от их видов.

**Задание 3. Решите задачу.**

- 3.1. Определите содержание количества молока в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа  $x=25,5$ , количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %,  $X_1=14$ мл (на 1 порцию)
- 3.2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5%, масса порции напитка (200 г)

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

1. Введение в курс производственного контроля продуктов общественного питания. Цели и задачи дисциплины.
2. Понятие о качестве продукции. Основные термины и понятия в области качества продукции общественного питания.
3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.
4. Методы управления качеством продукции общественного питания.
5. Оценка уровня качества продукции общественного питания.
6. Показатели качества продукции общественного питания.
7. Классификация показателей качества продукции общественного питания по количеству характеризующих свойств.
8. Классификация показателей качества продукции общественного питания по оценке уровня качества.
9. Классификация показателей качества продукции общественного питания по характеризующим свойствам продукции.
10. Методы определения показателей качества продукции общественного питания по способам получения информации.
11. Методы определения показателей качества продукции общественного питания по источникам получения информации.
12. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
13. Классификация органолептических показателей качества продукции общественного питания.
14. Методы органолептического анализа продукции общественного питания.

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

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

##### **Требования к контрольной работе**

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

При оценке контрольной преподаватель руководствуется следующими критериями:

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

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин,

которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

### **Критерии оценки знаний при написании контрольной работы**

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

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

Отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

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

### **Критерии оценки знаний на зачете**

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

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

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

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

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

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **8.1. Основная литература**

1. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М.: Дашков и К, 2020. - 334 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358503>

2. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2020. - 518 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358532>

3. Басовский, Л.Е. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 231 с. - ЭБС «Znanium.com.» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1013988>.

4. Могильный, М.П. Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина; под ред. М.П. Могильного. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 412 с.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В.М. Позняковского. - М: ИНФРА-М, 2018 - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/925846>

6. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2017. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066>

## **8.2. Дополнительная литература**

7. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В. - М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 152 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864>

8. Азизов, Б.М. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 432 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1013458>

9. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под общ.ред. В.М. Позняковского. - СПб: Лань, 2017. - 380 с.

10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>

11. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для студентов вузов / С.Я. Корячкина [и др.]. - Москва: ДеЛи плюс, 2012. - 496 с.

12. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>

## **8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»**

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>

2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>

3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

4. Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.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. – Издается с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана.

9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск. гос. аграр. ун-т. – Электрон. журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издается с 2013 года. – Режим доступа: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=51163](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](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232). – Загл. с экрана.

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

### Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.08 Производственный контроль продуктов общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	<p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</p> <p>ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.</p> <p>ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.</p>
2. Программа лабораторно-инструментальных исследований	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и	Изучение нового учебного материала,	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям,

<p>в рамках производственного контроля на предприятиях общественного питания.</p>	<p>навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>		<p>устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.  ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.  ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.</p>
<p>3. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>	<p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.  ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения</p>

				<p>качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.</p> <p>ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.</p>
<p>4. Методы контроля качества продукции в общественном питании.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>	<p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.</p> <p>ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.</p> <p>ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования</p>

				свойств сырья и продуктов питания.
5. Производственный контроль на этапах технологического процесса.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.
6. Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья и кулинарной продукции.	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.	ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

				<p>ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.</p> <p>ПК-23 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.</p>
--	--	--	--	---

**Учебно-методические материалы по лабораторным занятиям дисциплины  
Б1.В.08 Производственный контроль продуктов общественного питания**

<b>Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)</b>	<b>Наименование лабораторного занятия</b>	<b>Методы обучения</b>	<b>Способы (формы) обучения</b>	<b>Средства обучения</b>
1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Порядок организации и проведения производственного контроля. Программа производственного контроля.	Порядок организации и проведения производственного контроля.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
2. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного	Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков,	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение,	Учебники, учебные пособия, устная речь.

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

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

**10.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
MicrosoftOfficeWord 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
KasperskyAnti-virus 6/0	№ лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020
AdobeReader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
K-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, 01.02.2019, бессрочный
ОСWindows7 Профессиональная, MicrosoftCorp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL

**10.2.Перечень необходимых информационных справочных систем:**

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.com>)
2. Электронная библиотечная система издательства «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)
3. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
4. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
6. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
7. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
8. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

**11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
Учебная аудитория для	Переносное	1. Операционная система

<p>проведения занятий лекционного типа: ауд. 2-42а, ул. Первомайская, 210, 4 этаж.</p> <p>Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 2-27, ул. Первомайская, 210, 2 этаж.</p> <p>Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 2-29, ул. Первомайская, 210, 2 этаж.</p>	<p>мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 22 посадочных мест, оснащенный компьютером <i>Pentium</i> с выходом в Интернет</p> <p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 20 посадочных мест, оснащенный компьютером <i>Pentium</i> с выходом в Интернет</p> <p>Лабораторное оборудование: Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен) Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж. Вытяжной шкаф Вытяжной зонт Бытовая техника: Блендер «Tefal» Соковыжималка «Polaris» Мясорубка «BOSCH» Мороженица «Saturn» Йогуртница «Brand» Весы настольные бытовые ВНБ-5 Кухонные электронные весы «Atlant» Миксер «KARMAGLOBAL LTD. м. JEJU»</p> <p>Лабораторное оборудование: Мельница ЛЗМ Сушильный шкаф ПЭ 4610 Стерилизатор паровой Центрифуга лабораторная для молочной промышленности) Сушильный шкаф СЭШ</p>	<p>«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;</li> <li>2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»;</li> <li>3. Офисный пакет «WPSoffice»;</li> <li>4. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».</li> </ol>
--	---	---

	<p>ЗМ  Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба  Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки)  Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины  Фотоэлектрический колориметр КФ-77  Рефрактометр ИРФ-454  Б2М  Гигрометр психрометрический типа Вита  Весы электрические ВЛК-500*  рН-метры testo 206</p>	
Помещения для самостоятельной работы		
<p>Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ», для самостоятельной работы обучающихся: ул. Первомайская, 191, 3 этаж</p>	<p>Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ» имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение на 30 посадочных мест с выходом в ИНТЕРНЕТ; дистанционный (Wi-Fi) оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), оргтехника (мультимедийные проекторы, принтеры, сканеры, ксероксы).</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:  1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;  2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodes»;  3. Офисный пакет «WPSoffice»;  4. Программа для работы с архивами «7zip»;  5. Программа для работы с документами формата .pdf«Adobereader».</p>

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе**

за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу \_\_\_\_\_  
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) \_\_\_\_\_  
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)