

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
института
№ 01 от «18» сентября 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Производственный контроль на предприятиях питания»

Направленность(и) (профиль(и))	Управление ресторанным бизнесом
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕ	4

$$B = \zeta$$

Разработчик:
Доцент кафедры прикладных
б

Т. И. Голубинская

(поправ.)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой прикладных
биотехнологий доцент

Л В Вирзум

(подпись)

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производственного контроля на различных типах предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации производственного контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания; ознакомление с основными вопросами организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятиях общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с

учебным планом

дисциплина относится Части, формируемой участниками образовательных к отношений

Статус дисциплины Вариативная

Обеспечивающие Общая, санитарная и пищевая микробиология. Технология (предшествующие) продукции общественного питания. Технология изготовления дисциплины ресторанных блюд. Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции.

Обеспечиваемые Санитария и гигиена на предприятиях питания. Технологическая (последующие) практика. Государственная итоговая аттестация дисциплины

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ПК 1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИКВ- 1ПК-1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ИКВ- 2 ПК-1 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) ИКУ- 1 ПК-1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах ИКЗ- 4 ПК-1	Все

	Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных	
ПК 3 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>ИКВ -5 ПК -3 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений ИКВ -7 ПК -3 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p> <p>ИКУ -2 ПК-3 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ИКЗ-4 ПК-3 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания</p>	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Документация, регулирующая осуществление производственного контроля в сфере общественного питания	2		2	10	Т. ЗаO	Дискуссия
2.	Совершенствование организации производственного контроля	2			10	Т. ЗаO	Дискуссия

3.	Научные основы производственного контроля	2			10	T. ЗаO	
4.	Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания	6		4	10	T. ЗаO	Дискуссия
5.	Программа (план) производственного контроля	4		4	10	T. ЗаO	Дискуссия
6.	Особенности входного, операционного и приёмочного контроля на предприятиях общественного питания.	2		4		T. ЗаO	Дискуссия
7.	Оценка качества продукции на предприятиях питания.	6		12	10	T. ЗаO	Дискуссия
8.	Требования к производству и реализации продукции общественного питания.	6		2	10	T. ЗаO	Дискуссия
9.	Структура и оформление учётных форм документации при осуществлении производственного контроля на предприятиях питания.	2		4	10	T. ЗаO	Дискуссия
Итого		32		32	80		

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, ЗаO – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции						32		
Лабораторные						32		

Практические							
Итого контактной работы						64	
Самостоятельная работа						80	
Форма контроля						ЗаО	

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Роль сертификации в гарантировании контроля качества и безопасности продуктов переработки.
 2. ХАССП –эффективная система, гарантирующая качество и безопасность продуктов из животноводческого сырья.
 3. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышении конкурентно способности предприятий.
 4. Повышение качества продукции в современных условиях.
 5. Контроль качества продуктов питания и сырья с помощью современного оборудования.
 6. Мониторинг качества и безопасности продуктов переработки для здоровья населения.
 7. Современная концепция управления качеством и безопасностью продуктов питания.
 8. Структура систем контроля качества с использование аналитических лабораторий.
 9. Взаимосвязь подтверждения соответствия продукции и сертификации систем качества и производства.
 10. Техническое регулирование и интегрированные системы менеджмента
- Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:
- ЗаО.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Технологический контроль на предприятиях питания : учебное пособие / М. С. Куракин, Н. Г. Костина. — Кемерово : КемГУ, 2024. — ISBN 978-5-8353-3276-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495518> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).
1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159933> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).
2. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / А. В. Ищенко, И. А. Сибирцева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2025.

— 75 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/494387> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Безопасность в пищевой промышленности : учебное пособие / В. А. Солопова. — Оренбург : ОГУ, 2017. — ISBN 978-5-7410-1788-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110669> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 168.).
2. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник для вузов / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — ISBN 978-5-507-52842-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/460724> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 233.).

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
2. Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
3. Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

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

1. Органолептическая оценка пищевых продуктов : учебное пособие / составитель Д. С. Габриелян. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130717> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 9.).

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.lanbook.com/>
 - 2) Электронная библиотечная система <http://Library-ivgsha.ucoz.ru>
 - 3) Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
- 6.6. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

LMSMoodle

6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а

		также техническими средствами обучения (переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации большой аудитории
2.	Учебная аудитория для проведения семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения и лабораторным оборудованием для микробиологических работ: бокс стерильный стационарный, термостат ТС, термостат Т8-3-25, микроскопы МБД-1, микроскопы «Биолам Д-11», холодильник «Силезия», аппарат Кротова, насос Комовского, коллекция типовых культур микроорганизмов, коллекция микропрепараторов бактерий, комплекты лабораторной посуды, микроскоп с фотонасадкой, микроскопы «Биомер-2», микроскоп «Биомер БКФ 3»
3.	Помещение самостоятельной аудитория для работы,	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Производственный контроль на предприятиях питания»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ПК 1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК 1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК 1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>ИКВ- 1ПК-1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ИКВ- 2 ПК-1 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) ИКУ- 1 ПК-1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах ИКЗ- 4 ПК-1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>ИКВ- 1ПК-1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ИКВ- 2 ПК-1 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) ИКУ- 1 ПК-1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах ИКЗ- 4 ПК-1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных</p> <p>ИКВ- 1ПК-1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) ИКВ- 2 ПК-1 Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) ИКУ- 1 ПК-1</p>	T.3aO	Тесты. Комплект вопросов к ЗаО

	Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурса ИКЗ- 4 ПК-1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных		
ПК 3 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИКВ -5 ПК -3 Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений ИКВ -7 ПК -3 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) ИКУ -2 ПК-3 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ИКЗ-4 ПК-3 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Т.ЗаО	Тесты. Комплект вопросов к ЗаО

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет. Соответственно для каждой формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не засчитено	засчитено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не были продемонстрированы	Продемонстрированы основные умения, решены типовые	Продемонстрированы все основные умения, решены все	Продемонстрированы все основные умения, решены все

	основные умения, имели место грубые ошибки	задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, некоторые недочетами	основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характер истика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

3.1. Тест.

3.1.1. Образцы вопросов теста:

1.Органолептический метод- это метод, осуществляемый на основе:

- А. сбора и анализа мнений фактических и возможных потребителей;
- Б. проектировании продукции, когда последняя еще не может быть объектом экспериментального исследования;

В.анализа восприятия органов чувств;

Г.наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;

2.Качество - это то, что:

А.делает один объект похожий на другой;

Б.не определяется по его показателям;

- В. отличает один объект от других;
- Г. определяется по одному показателю.
3. По количеству характеризующих свойств показатели качества продукции делят на:
- А. только единичные;
- Б. единичные и комплексные;
- В. только комплексные;
- Г. одноразовые.
4. Пищевая ценность - это...
- А. комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.
- Б. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.
- В. субъективное отношение человека к пище, определяемое с помощью органов чувств
5. Энергетическая ценность – это...
- А. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.
- Б. качество белков пищи.
- В. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека.
6. Биологическая ценность - это:
- А. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.
- Б. качество белков пищи.
- В. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека.
- Г. субъективное отношение человека к пище, определяемое с помощью органов чувств
7. Физиологическая ценность – это:
- А. комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность.
- Б. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.
- В. качество белков пищи.
- Г. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
8. Органолептические показатели – это:
- А. комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность.
- Б. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.
- В. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека.
- Г. субъективное отношение человека к пище, определяемое с помощью органов чувств
9. К физико-химическим методам анализа относится:

- А. гравиметрические методы
 - Б. титриметрические методы
 - В. хроматографический анализ
 - Г. кислотно-основные методы
10. Метод, предназначенный для определения содержания белка в блюде или рационе с целью контроля его энергетической ценности:
- А. метод Кельдаля;
 - Б. бихроматный;
 - В. калиевый;
 - Г. аммиачный.
11. Метод, предназначенный для определения массовой доли соли (хлорида натрия) в полуфабрикатах, в которых нормируется этот показатель, а также в блюдах (изделиях) в случае разногласий при органолептической оценке:
- А. аргентометрический метод;
 - Б. иодометрический метод;
 - В. рефрактометрия;
 - Г. комплексонометрическое титрование.
12. Производственный контроль на этапе транспортировки пищевой продукции не включает в себя контроль за :
- А. наличием специально предназначенного транспортного средства;
 - Б. соблюдением правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
 - В. за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ, а также нормативной и технической документации.
13. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции не включает:
- А. контроль над соблюдением сроков и условий хранения продуктов
 - Б. оценку загруженности складских помещений;
 - В. контроль над соблюдением правила товарного соседства;
 - Г. наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.
14. ХАССП (HACCP) – модель управления и регулирования качества пищевой продукции, и главный инструмент обеспечения ее безопасности, в переводе на русский означает:
- А. «Система анализа риска в критических контрольных точках».
 - Б. «Система анализа риска при производстве продукции».
 - В. «Система анализа риска в горячем цехе».
 - Г. «Система анализа риска в холодном цехе».
15. Важным достоинством системы ХАССП, является ее свойство -
- А. производить в больших объемах продукцию
 - Б. реализовать в короткие сроки большой объем продукции
 - В. предвидеть и предупреждать ошибки, при помощи поэтапного контроля на протяжении всей цепочки производства пищевых продуктов.

3.1.2. Методические материалы

Тестиирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест.

В течение семестра проводятся два коллоквиума в виде тестиования.

Предлагаемое количество вопросов на каждом коллоквиуме – 10. Один правильный ответ приравнивается к 0,5 балла. Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов. Максимальное количество баллов, полученных за коллоквиум – 5.

3.2. Комплект вопросов на зачет.

3.2.1. вопросы:

- 1.Основные различия следующих терминов: качество, качество товара, качество пищевых продуктов, качество продукции общественного питания
2. Субъекты и объекты оценки качества
- 3.Оценка процедуры качества пищевых продуктов
- 4.Основные группы показателей качества продукции общественного питания нормируемые и определяемые в производственных и / или лабораторных условиях
- 5.Дефект. Классификация дефектов продукции
- 6.Номенклатура показателей качества продукции общественного питания согласно требованиям государственного стандарта
7. Факторы, влияющие на качество продукции
8. Технические факторы, оказывающие влияние на качество продукции
9. Организационные факторы, оказывающие влияние на качество продукции
- 10.Экономические факторы, оказывающие влияние на качество продукции
- 11.Социальные факторы, оказывающие влияние на качество продукции
12. Мероприятия по обеспечению качества и количества продукции
- 13.Факторы, формирующие качество и количество готовой продукции
- 14.Органолептическая оценка качества продукции общественного питания.
15. Классификационные признаки органолептических показателей качества продукции
16. Достоинства и недостатки метода органолептической оценки качества блюд
- 17.Особенности органолептической оценки качества разных ассортиментных групп продукции общественного питания (супы, соусы, блюда из овощей, блюда из круп и макаронных изделий, блюда из рыбы и мяса, закуски)
- 18.Физические и физико-химические методы оценки качества продукции. Достоинства и недостатки
- 19.Государственные стандарты в сфере услуг общественного питания устанавливающие требования к физико-химическим показателям качества продукции
- 20.Физико-химические показатели нормируемые для основных ассортиментных групп продукции общественного питания
- 21.Требования при приёме сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания
22. Товаросопроводительные документы
- 23.Основные гигиенические требования к условиям хранения и срокам годности пищевых продуктов на предприятиях питания
- 24.Основные санитарно-эпидемиологические требования к изготовлению продукции общественного питания
25. Требования к условиям и срокам хранения блюд на предприятиях индустрии питания.
- 26.Технологический контроль на предприятиях питания

27. Особенности входного контроля на предприятиях общественного питания
28. Особенности операционного контроля на предприятиях общественного питания
29. Особенности процедуры приёмочного контроля на предприятиях общественного питания?
30. Учётные формы документации при осуществлении производственного контроля на предприятиях питания

3.2.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей зачета (ЗаО). Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 60 баллов.

Балльно-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 5 баллов
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.

Общая сумма баллов: максимальное количество баллов – 100.