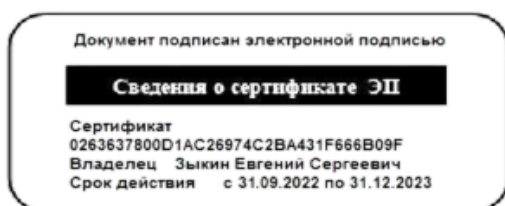


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А. СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»

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

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний и умение проводить испытания кулинарной продукции инструментальными методами на соответствие ее требованиям нормативных документов.

Задачи:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- *оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания (Д/01.6);*
- *координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями (Д/02.6);*
- *контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации (Д/03.6);*
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- *контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/03.6)*

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Контроль качества сырья и кулинарной продукции» входит в перечень курсов обязательной части профессионального цикла Б1.О.27 учебного плана. Дисциплина осваивается в 5 и 6 семестрах.

Дисциплина «Контроль качества сырья и кулинарной продукции» базируется на знаниях других дисциплин:

«Технология продукции общественного питания» - знать ассортимент и технологию продукции общественного питания, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции.

«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Пищевая микробиология» - знание основных понятий и терминов микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

«Пищевая химия» знание теоретических основ неорганической, органической и биологической химии; химического состава сырья и продуктов; умение подготовить и провести химический эксперимент для оценки качества пищевых продуктов.

«Физико-химические методы анализа» - научные основы физических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров, умение владеть методологией оценки качества товаров физическими, химическими и биологическими методами анализ.

Знания, умения и навыки дисциплины формируются в ходе прохождения *Преддипломной практики* и демонстрируются в ходе прохождения *Государственной итоговой аттестации*.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-1	Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-1.1 Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-1.2. Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания; - современные технологии организации питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработками нормативной документации (ТТК; СП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ - навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания
ОПК-2	Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разра-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие качество продукции; - требования к качеству продукции (услугам) общественного питания; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить отбор проб кулинарной продукции для лабораторного исследования; - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрика-

		<p>ботки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>ОПК-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>	<p>тов и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции;
ОПК-5	Способен организовать и контролировать производство продукции питания	<p>ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ОПК -5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; - совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; - координировать разработку систем качества на предприятиях <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<p>ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделе-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разра-

		лений	<p>ботанным на предприятии регламентам и стандартам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии организации питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации; - производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; - выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем; - разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания; - согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработками нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания; - способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания; - организацией службы внутреннего контроля; - методикой создания системы контроля на предприятиях питания
--	--	-------	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 8 зачётных единиц, 288 часов, в том числе контактной работы 150,2 ч (очная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
		Контактная работа				Самостоятельная работа				контроль	
		всего	в том числе		контроль самостоятельной работы	всего	подготовка к лабораторным занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, решению задач		
лекции	лабораторные занятия										
Раздел 1. Нормативная и технологическая документация в общественном питании											
1	Изучение нормативной документации общественного питания	12,5	8	4	0,5	8		2	6	3	входной контроль, устный опрос, обсуждение рефератов
2	Разработка технико-технологической карты	10,5	4	6	0,5	6			6	3	контрольная работа
Раздел 2. Качество продукции и факторы ее определяющие											
1	Система контроля качества продукции общественного питания	22	12	10		6			6	3	устный опрос, тестирование
Раздел 3. Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции											
1	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания. Правила отбора проб	16	8	8		10			10	2	устный опрос, брейн-ринг
2	Методика контроля качества полуфабрикатов	10,5	4	6	0,5	10	10			2	защита лабораторной работы
3	Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок	8,5	4	4	0,5	10	10			2	защита лабораторной работы
4	Лабораторный контроль вторых блюд, гарниров, соусов	8,5	4	4	0,5	10	10			2	защита лабораторной работы
5	Лабораторный контроль супов	8,5	4	4	0,5	10	10			2	защита лабораторной работы
6	Лабораторный контроль горячих напитков и сладких блюд	8,5	4	4	0,5	10	10			2	защита лабораторной работы
7	Лабораторный контроль изделий из теста	8,5	4	4	0,5	10	10			2	защита лабораторной работы
8	Расчет полноты вложения сырья	24	8	14	2	10,8			10,8	2	контрольная работа
9	Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	12	8	4		10		10		2	обсуждение докладов
Экзамен		0,2			0,2						
Всего по видам учебной работы		150,2	72	72	6,02	110,8	60	12	38,8	27	зачет, экзамен

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 8 зачётные единицы, 288 часов, в том числе контактной работы 34,5 ч (заочная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость								Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации	
		Контактная работа				Самостоятельная работа					контроль
		всего	в том числе		контроль самостоятельной работы	всего	подготовка к лабораторным занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, решению задач		
лекции	лабораторные занятия										
Раздел 1. Нормативная и технологическая документация в общественном питании											
1	Изучение нормативной документации общественного питания	3	1	2		40		20	20	1	входной контроль, устный опрос, обсуждение рефератов
2	Разработка технико-технологической карты	3	1	2		20			20	1	контрольная работа
Раздел 2. Качество продукции и факторы ее определяющие											
1	Система контроля качества продукции общественного питания	3	1	2		40		10	30	1	устный опрос, тестирование
Раздел 3. Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции											
1	Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания. Правила отбора проб	3	1	2						1	устный опрос, брейн-ринг
2	Методика контроля качества полуфабрикатов	3	1	2		10,5	10,5			1	защита лабораторной работы
3	Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок	2	1	1		10	10			1	защита лабораторной работы
4	Лабораторный контроль вторых блюд, гарниров, соусов	2	1	1		20	20			1	защита лабораторной работы
5	Лабораторный контроль супов	2	1	1		20	20			1	защита лабораторной работы
6	Лабораторный контроль горячих напитков и сладких блюд	2	1	1		10	10			1	защита лабораторной работы
7	Лабораторный контроль изделий из теста	2	1	1		20	20			1	защита лабораторной работы
8	Расчет полноты вложения сырья	7	1	4	2	20			20	2	контрольная работа
9	Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	1	1		30		30		1	обсуждение докладов
Индивидуальные консультации (ИКЗ)		0,3			0,3						
Экзамен		0,2			0,2						
Всего по видам учебной работы		34,5	12	20	2,5	240,5	90,5	60	90	13	зачет, экзамен

Содержание дисциплины

Раздел 1. Нормативная и технологическая документация в общественном питании

Тема 1. Изучение нормативной документации общественного питания
Ознакомление с ГОСТами, ТУ, ОСТами, правилами, Стандартами предприятия, СанПиН, действующими в сфере общественного питания.

Тема 2. Разработка технико-технологической карты
Теоретические и практические аспекты разработки и утверждения технико-технологической карты

Раздел 2. Качество продукции и факторы ее определяющие

Тема 1. Система контроля качества продукции общественного питания
Основные термины и определения. Виды контроля качества продукции общественного питания. Система ХАССП на предприятиях общественного питания

Раздел 3. Организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции

Тема 1. Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания. Правила отбора проб

Цели и задачи органолептического анализа. Характеристика органолептических свойств основных групп продукции общественного питания. Методика проведения органолептического анализа (бракеража). Характеристика органолептической шкалы. Требования к проведению бракеража. Отбор проб.

Тема 2. Методика контроля качества полуфабрикатов
Отбор проб. Определение сухих веществ, поваренной соли. Определение кислотности. Определение жира. Определение сахара.

Тема 3. Освоение методики контроля качества холодных блюд и закусок
Отбор проб. Определение сухих веществ, жира. Определение витамина С.

Тема 4. Лабораторный контроль вторых блюд, гарниров, соусов
Методика определения содержания сухих веществ. Определение содержания жира. Определение крахмала. Ориентировочное титрование.

Тема 5. Лабораторный контроль супов
Отбор проб. Определение сухих веществ, поваренной соли. Определение жира. Определение содержания молока в молочных супах.

Тема 6. Лабораторный контроль горячих напитков и сладких блюд
Лабораторный контроль чая. Определение свежести настоя чая. Определение жженого сахара в чае заварке. Определение крепости настоя по эталонам. Лабораторный контроль качества кофе. Лабораторный контроль качества компота.

Тема 7. Лабораторный контроль изделий из теста
Отбор образцов хлеба и изделий. Методика определения сухих веществ. Определение кислотности. Определение жира.

Тема 8. Расчет полноты вложения сырья
Методика расчета содержания сухих веществ и жира. Методика расчета калорийности. Методика расчета муки и сахара в полуфабрикатах из творога. Расчет содержания сахара в водной фазе крема. Методика составления и расчета рецептур алкогольных напитков.

Тема 9. Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Контроль качества сырья и кулинарной продукции» проводится по видам учебной работы - лекции, лабораторные занятия, входной, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные вопросы предлагаются для самостоятельного изучения.

Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- ✓ подготовку к лабораторным занятиям;
- ✓ подготовку докладов;
- ✓ подготовку к текущему тестированию, решению задач по темам дисциплины.

1. Проведение активной формы лабораторных занятий на тему «*Органолептическая и инструментальная оценка качества продукции общественного питания. Правила отбора проб*» предполагается в виде игры брейн - ринг. Группа делится на 2 команды по 10 – 12 игроков. Перед началом игры у каждой команды должны быть карточки для ответов и ручки. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя. Это происходит следующим образом:

- преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер. Допускается однократное повторение текста вопроса.

- после текста вопроса преподаватель дает команду «Время!», что служит сигналом начала отсчета времени, отведенного игрокам на обсуждение. Соперничество по командам проходит в течение одной минуты.

- после окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом.

- после этого преподаватель объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос.

- за правильный ответ команда получает один основной бал и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 – (число команд, правильно ответивших на этот вопрос).

Игра состоит из 12 – 14 вопросов, после первой половины вопросов целесообразно устроить пятиминутный перерыв. После всех вопросов объявляются предварительные итоги, и в течение 15 минут рассматривает возможные протесты команд.

По результатам протестов команд преподаватель может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся не переигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются.

Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

2. Интерактивные лекции согласно темам:

- *Изучение нормативной документации общественного питания;*
- *Система контроля качества продукции общественного питания;*

- Фальсификация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться, презентационный материал находится у ведущего преподавателя. Для проведения интерактивных лекций используется ноутбук, проектор, видеозэкран. Эти формы лекций отличаются от традиционных активным общением лектора с аудиторией, постановкой перед студентами вопросов и совместным поиском ответов. Разумеется, в поиске ответов на вопросы, поставленными лектором или студентами ведущая роль принадлежит лектору. Проводятся в виде проблемной лекции, которая характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний студент получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине «Контроль качества сырья и кулинарной продукции» на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=10188>

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Контроль качества сырья и кулинарной продукции» для лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Формой промежуточной аттестации знаний, умений и навыков студентов по дисциплине «Контроль качества сырья и кулинарной продукции» является зачет и экзамен.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Контроль качества сырья и кулинарной продукции» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Гуляева Л.Ю. Методические указания по изучению дисциплины «Контроль качества сырья и кулинарной продукции: для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /Л.Ю. Гуляева.- Ульяновск, УлГАУ им. П.А. Столыпина. 2021. - Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=10186>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) Основная литература

1. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания Учебник / В. Д. Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. -232с.

2. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

3. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат)

4. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4906> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей

5. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник / В.Д. Ершов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/6986> — Режим доступа: для авториз. пользователей

7. Димитриев, А. Д. Химический состав и пищевая ценность кулинарной продукции : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 199 с. — ISBN 978-5-4487-0170-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74962.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) Дополнительная литература

1. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальностям: 351300 "Коммерция", 351100 "Товароведение", 271200 "Технология продуктов общественного питания" 471400 "Технология детского и функционального питания" / О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л; М.: Деловая литература, 2003. - 144 с. – ISBN 5-901386-75-2.

2. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с. – ISBN 978-5-4377-0037-2.

3. Черников В.А. Экологически безопасная продукция [Текст]: рекомендовано Мин. с.-х. РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по сельскохозяйственным специальностям / В.А. Черников, О.А. Соколов. - М.: КолосС, 2009. - 438 с.: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений). – ISBN 978-5-9532-0610-5 (в пер.)

4. Инновационные технологии, процессы и оборудование для производства продуктов питания / В. Ф. Федоренко [и др.]. - М. : ФГБНУ Росинформагротех, 2017. - 180 с

5. Физические методы обработки сельскохозяйственного сырья : аналитический обзор / Н. П. Мишуоров [и др.]. - Москва : Росинформагротех, 2020. - 88 с

в) информационные справочные системы

https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf

г) Интернет-ресурсы

1. 2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru> свободный. – Загл. с экрана. – яз. рус.

3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru> свободный. – Загл. с экрана. – яз. рус.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – яз. рус.

5. ХАССП ликбез / Безопасность общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://haccp-likbez.ru> свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

6. Общепит: Информационный сайт / материалы для организации работы общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://foodis.ru/> свободный. – Загл. с экрана – яз. рус.

7. Технология ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <https://www.creative-chef.ru/haccp> свободный. – Загл. с экрана – яз. рус.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование:</p> <p>Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт.,</p> <p>Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
2	<p>Специализированная аудитория для проведения семинарских занятий и проведения текущего и промежуточного контроля знаний №10. «Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества»</p> <p>Подъемный столик ПЗ-2420 "Экрос"</p> <p>Стол приборный с полкой металлический-2шт;</p> <p>Стеллаж металлический с полками-1шт; Стол-1шт; Стол-мойка-1шт; Стол для весов-1шт; Стол для весов-1шт; Стол компьютерный-1шт; Стол лабораторный металлический-2шт; Стол приборный металлический с ящиками-2шт; Стол приборный металл. без полок и ящиков-1шт; Стол-приставка-1шт; Сушилка настенная-1шт; Тумба подкатная металлическая-1шт; Шкаф для посуды 4-х створчатый со стеклом-1шт; Шкаф для хранения реактивов 4-х створчатый-1шт; Шкаф металл. 2-створч. КБ-10-1шт; Жалюзи-3шт; Стол ученический- 2шт; Стул офисный-1шт; Табурет лабораторный-1шт; Табурет с упором-4шт; Шкаф для одежды-1шт; Шкаф открытый-2шт; Анализатор качества молока "Клевер - 1М",</p> <p>Аналитические весы 2</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p> класса ВЛР-200Аппарат сушильный АПС - 1 Весы электронные с выверкой тары ВМ-300ТДестилятор "ДЭ- 25" Маслопробные весы СМП-84 ММонитор Набор вспомогательного оборудования для работы с АВСПереносной РН метр 150-МА Печь муфельная " СНОЛ- 160*250*190"Поляррограф Прибор КФК-3-01 Рефрактометр ИРФ-454 Б2М РефрактометрПРФ-464 Системный блок Celeron 1.7 Hz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5 Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5Термостат водяной ТМ-100 Титрометрический анализатор АТП с ручной бюреткой Устройство для определения влажности сырья "Элекс-7"Холодильник Норд ДХ-247-7-040 Центрифуга "Орбита" ЦЛУ-1 Блок вытяжной БВ-2; Вентилятор осевой канальный ВКО- 200-1шт; Весы электронные с выверкой тары ВМ-200-1шт; Прибор КФК-3-01- 2шт; Установка титровальная-2шт; Устройство для определения влажности-1шт; Шкаф вытяжной-1шт; Плита электрическая-1шт; Ионومتر-2шт; Гофротруба-1шт; Гигрометр-1шт; Баня водяная на 15 </p>	
---	--

3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»</p> <p>Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт.</p> <p>Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хм 6 шт.</p> <p>Стул ученический Стул черны й</p> <p>Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. Электромясорубка Scarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC-JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт.</p> <p>Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см Shindo Metida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверный Indesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. Мультирезка Moulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L – 1 шт.</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
---	--	---

4	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)</p> <p>Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. свыходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.</p> <p>Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.</p> <p>MS Offise 2003 г.к. 7 от 16.03.2007</p> <p>Архиватор 7-zip.</p> <p>Графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева,д.310</p>
---	--	---

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Починова Т.В.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы проукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.