

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

научить обучающихся:

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам контроля качества пищевой продукции с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции профессионального стандарта: 33.008 Руководитель предприятия питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина(модуль) «Контроль качества пищевой продукции» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11.01.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания, умения и готовности, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Физико-химические свойства продуктов питания», «Анатомия пищевого сырья», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Теоретические основы экспертизы продукции общественного питания»

Знание и навыки, сформированные в рамках данной дисциплины, необходимы для последующего освоения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Системы управления технологическими процессами», «Сертификация продукции общественного питания», «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

33.008 Руководитель предприятия питания	
Трудовая функция	Трудовые действия, необходимые умения и знания
Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (код – В/01.6)	- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); - Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); - Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)
Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (код –В/02.6)	- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтере-

	ресованных сторон.
Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ – В/03.6);	<ul style="list-style-type: none"> - Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; - Организация службы внутреннего контроля; - Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; - Организация контроля исполнения персоналом принятых решений; - Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг; - Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
Планирование процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/01.6);	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания; - Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах; - Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов; - Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.
Организация и координация процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/02.6);	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания; - Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров; - Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.
Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/03.6).	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации; - Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период; - Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин; - Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период; - Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации; - Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество гото-

вой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОК-7</u> Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Фрагментарные знания содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Слабо знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Хорошо знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Отлично знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
Уметь: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности	Частично освоенное умение	Слабо умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.	Хорошо умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.	Отлично умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.
Владеть: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.	Фрагментарное владение	Слабо владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	Хорошо владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.	Отлично владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности
<u>ОПК-1</u> Знать: способностью осу-	Отсутствие знаний	Фрагментарные знания по поиску, хранению,	В целом хорошие знания по поиску, хранению,	Отличные знания по поиску, хранению, обработ-

<p>осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>		<p>обработки и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>обработки и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>ки и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>
<p>Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отсутствие умений</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>В целом успешно осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Хорошо умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>
<p>Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отсутствие владений</p>	<p>Фрагментарное применение способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>В целом успешно, но не систематически осуществляемый поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>
<p><u>ОПК-3</u> Знать: организацию производственного контроля и управления</p>	<p>Фрагментарные теоретико-методологические знания по организации</p>	<p>Общие, но не структурированные теоретико-методологические знания по</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по орга-</p>	<p>Сформированные знания по организации производственного контроля и</p>

технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	низации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания
Уметь разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Сформированное умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Владеть: навыками по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	Фрагментарное применение навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	Успешное и систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов
<u>ПК-1</u> Знать: факторы, влияющие на сохраняемость продуктов; процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении качества продукции и ее раз-	Фрагментарные знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Общие, но не глубокие знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Сформированные и систематические знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО

<p>вите на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО; основные задачи, принципы и методы стандартизации; виды и значение подтверждения соответствия в техническом регулировании продукции и услуг, а также в обеспечении конкурентоспособности; организацию и технологию подтверждения соответствия продукции, процессов и услуг; аккредитации органов по сертификации, испытательных и измерительных лабораторий</p>				
<p>Уметь: пользоваться основной и справочной литературой; определять органолептическими и лабораторными методами качество пищевых продуктов; организовать рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении; проанализировать законодательные акты в области технического регулирования в части стандартизации с точки зрения характера установленных требований и функций федеральных органов исполнительной власти, на которые выполнение этих требований возложено; обосновать</p>	<p>Частично освоение применение системы методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Сформированное умение применять систему методов в области документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>

<p>необходимость проведения подтверждения соответствия продукции установленным требованиям; проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям</p>				
<p>Владеть: методами и способами основных современных технологий хранения пищевых продуктов; организацией технологий современных методов хранения пищевых товаров; способами и методами определения качества пищевых продуктов, законодательными и правовыми актами в области подтверждения соответствия безопасности и охраны окружающей среды, требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности; современными тенденциями совершенствования системы подтверждения соответствия в Российской Федерации и за рубежом.</p>	<p>Фрагментарное применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
<p><u>ПК-6</u> Знать: особенности ресторанной индустрии; виды услуг в ресторанах основные формы и методы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, посуды, белья, особенности составления меню, преискуранта, карты вин,</p>	<p>Фрагментарные знания в области системы контроля деятельности производства осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Общие, но не глубокие знания в области системы контроля деятельности производства осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области системы контроля деятельности производства осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>

<p>виды и правила сервировки стола, очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков; порядок оказания услуг по организации потребления ресторанной продукции и обслуживания потребителей, виды приемов и банкетов, специальные формы услуг; особенности национальных кухонь и организацию питания иностранных туристов, услуги по организации досуга; требования к обслуживающему персоналу</p>			<p>стрии питания и гостеприимства</p>	<p>гостеприимства</p>
<p>Уметь: организовывать покупку или проектирование и регистрацию собственного ресторанного бизнеса; производить необходимые расчеты технологического процесса; определять основы составляющих успеха ресторанной индустрии; разрабатывать и организовывать различные формы и методы обслуживания; составлять меню, прейскурант, карты вин; сервировать стол с элементами аксессуарного сервиса; использовать нормативные и правовые документы в сфере ресторанного бизнеса; вести учет и оптимизацию рабочего времени</p>	<p>Частично освоенное применение системы методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении системы методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Сформированное умение применять систему методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>
<p>Владеть: методами и способами организации и проведения различных видов мероприятий; методами ма-</p>	<p>Фрагментарное применение навыков анализировать и оценивать результативность систе-</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализировать и оценивать ре-</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков анали-</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков анализировать и оценивать результа-</p>

тематического анализа и моделирования в сфере ресторанного бизнеса; способами, методами, средствами защиты персонала и населения от возможных аварий, катастроф и д.р.	мы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	зультативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	зировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	тивность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<u>ПК-24</u> Знать: факторы, влияющие на сохраняемость продуктов; процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов	Фрагментарные знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении	Общие, но не глубокие знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении	Сформированные и систематические знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении
Уметь: пользоваться основной и справочной литературой; определять органолептическими и лабораторными методами качество пищевых продуктов; организовать рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении	Частично освоенное применение системы методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении	В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении	Сформированное умение применять систему методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении
Владеть: методами и способами основных современных технологий хранения пищевых продуктов; организацией технологий современных методов хранения пищевых товаров; способами и методами	Фрагментарное применение навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов	В целом успешное, но не систематическое применение навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов	Успешное и систематическое применение навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов

определения качества пищевых продуктов.				
---	--	--	--	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Уметь:

- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Владеть:

- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

3.1 Матрица соотношения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции						Общее количество компетенций
	ОК-7	ОПК-1	ОПК-3	ПК-1	ПК-6	ПК-24	
Основы качества товаров	+	+	+	+	+	+	6
Подтверждение соответствия товаров в РФ	+	+	+	+	+	+	6
Средства и методы товарной экспертизы	+	+	+	+	+	+	6
Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	+	+	+	+	+	+	6
Методы теххимического контроля	+	+	+	+	+	+	6
Контроль качества полуфабрикатов, готовых блюд	+	+	+	+	+	+	6

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 7 семестр	по заочной форме обучения 5 курс
Общая трудоёмкость дисциплины	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия, из них	80	14
лекции	32	4
практические занятия	48	12
Самостоятельная работа, в том числе	64	155
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	18	37
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	22	60
подготовка к тестированию к экзамену	24	60
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	экзамен	

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1. Основы качества товаров			ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
	1.1. Основные понятия	4	1	
	1.2. Свойства и показатели качества			
	1.3. Номенклатура потребительских свойств и показателей	4		
2	2. Подтверждение соответствия в РФ			ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
	2.1. Введение			
	2.2. Обязательное подтверждение соответствия	2		
	2.3. Обязательная сертификация			
	2.4. Декларирование соответствия			
	2.5. Добровольное подтверждение соответствия	2		
3	3. Средства и методы товарной экспертизы			ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
	3.1. Виды экспертиз.		2	
	3.2. Составляющие экспертизы	4		
	3.3. Основные термины и определения, используемые при экспертизе товаров	4		
	3.4. Порядок проведения экспертизы			
	3.5. Основные требования к проведению экспертизы			
	3.6. Требования к составлению акта экспертизы			
	3.7. Оформление наряда			
3.8. Порядок регистрации и выдачи акта экспертизы заказчику.				
4	4. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий			ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
	4.1. Организация контроля качества.	4	1	
	4.2. Контроль, осуществляемый на предприятиях.			
	4.3. Государственный санитарный надзор.			
5	4.4. Ведение технологической документации.			
	5. Методы теххимического контроля			ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
	5.1. Виды проб.	2		
5.2. Порядок и документальное оформление отбора проб.	2			

	5.3. Отбор проб стандартизированной продукции. 5.4. Отбор проб кулинарной продукции. 5.5. Оформление результатов анализов.			
6	6. Контроль качества полуфабрикатов, готовых блюд. 6.1. Особенности контроля качества кулинарной продукции и кондитерских изделий. 6.2. Контроль качества полуфабрикатов. 6.3. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий. 6.4. Контроль качества безалкогольных напитков. 6.5. Характеристика основных физико-химических методов контроля качества кулинарной продукции и кондитерских изделий.	2 2		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
	ИТОГО	32	4	

4.3 Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Экспертиза качества зерномучных товаров.	4	2	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
2	Экспертиза качества молочной продукции.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
3	Экспертиза качества мяса и мясопродуктов.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
4	Изучение методологии определения содержания сухих веществ в полуфабрикатах и готовых блюдах.	2	4	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
5	Изучение методологии определения содержания жира в полуфабрикатах и готовой продукции.	2		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
6	Изучение методики определения содержания соли в полуфабрикатах.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
7	Изучение методологии определения общей (титруемой) кислотности в полуфабрикатах и готовой продукции.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
8	Изучение методов бракеража пищи.	4	4	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
9	Контроль качества полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
10	Контроль качества полуфабрикатов из овощей, круп.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
11	Оценка качества меда	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
12	Экспертиза качества куриных яиц и яичных товаров	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1,

				ПК-6, ПК-24
13	Контроль качества мучных блюд, полуфабрикатов, тортов и пирожных, отделочных полуфабрикатов.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
14	Исследование показателей качества кулинарных жиров.	4	2	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
15	Контроль качества напитков.	4		ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24
	ИТОГО	48	12	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Разделы, темы дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Основы качества товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	3	10
	Подготовка к тестированию и экзамену	4	10
Подтверждение соответствия товаров в РФ	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	8
	Подготовка к тестированию и экзамену	4	10
Средства и методы товарной экспертизы	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	10
	Подготовка к тестированию и экзамену	4	10
Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	10
	Подготовка к тестированию и экзамену	4	10
Методы химического контроля	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	10
	Подготовка к тестированию и экзамену	4	11
Контроль качества полуфабрикатов, готовых блюд	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	10
	Подготовка к тестированию и экзамену	4	10
ИТОГО		64	155

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества пищевой продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль-Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2024.

2. Сухарева Т.Н. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Контроль качества пищевой продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль-Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2024.

3. Сухарева Т.Н. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Контроль качества пищевой продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль-Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы для обучающихся заочной формы

Контрольная работа является первоначальным самостоятельным исследованием обучающегося, продолжить которое он может при выполнении выпускной работы. Тематика контрольных работ разрабатываются выпускающими кафедрами в соответствии с разделом дисциплины. Преподаватель выдает название темы контрольной работы, план, список литературы и при необходимости – индивидуальное задание.

Первоначальным этапом выполнения контрольной работы является изучение литературы по избранной теме (периодических изданий не менее, чем за три года). Затем идет сбор статистических данных по избранной теме, их анализ, обобщение и обработка; анализ и обобщение результатов собственных исследований, если они имеются.

В конце контрольной работы обучающийся делает выводы и разрабатывает рекомендации, направленные на совершенствование оценки качества безопасности товаров и т.п. Составляет список использованной литературы.

Контрольная работа выполняется по тому варианту, который находится в таблице номеров заданий для контрольной работы на пересечении линий последней и предпоследней цифр учебного шифра.

Вопросы для контрольной работы

1. Определение понятия «качество продукции», характеристика показателей качества.
2. Виды контроля качества.
3. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции
4. Контроль, осуществляемый на перерабатывающих предприятиях.
5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор, контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими лабораториями на перерабатывающих предприятиях.
6. Ведение технологической документации. Журналы контроля технологических процессов.
7. Состав и функции бракеражной комиссии.
8. Порядок проведения бракеража. Балльная система оценки качества пищи.
9. Органолептический анализ продукции и порядок проведения сенсорного анализа. Показатели качества.
10. Условия для проведения сенсорного анализа.
11. Виды проб полуфабрикатов для лабораторного анализа.
12. Отбор проб стандартизированной продукции.
13. Отбор проб кулинарной продукции. Понятие контрольной и средней пробы.
14. Оформление результатов анализов при отборе проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.
15. Контроль качества полуфабрикатов.
16. Характеристика основных физико-химических методов контроля качества кулинарной продукции и кондитерских изделий. Определение содержания сухих веществ (влажности). Определение массовой доли жира.
17. Контроль качества полуфабрикатов из овощей.

18. Контроль качества мясных полуфабрикатов.
19. Контроль качества полуфабрикатов из рыбы.
20. Контроль качества полуфабрикатов из птицы.
21. Определение органолептических показателей пищевых консервов.
22. Контроль качества жира.
23. Контроль правильности проведения технологического процесса.
24. Измерительные методы контроля качества.
25. Регистрационные методы контроля качества.
26. Контроль качества безалкогольных напитков.
27. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем.
28. Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира.
29. Фальсификация напитков и методики ее обнаружения.
30. Контроль соблюдения режимов тепловой обработки полуфабрикатов: проба на фосфатазу, проба с пероксидазой.
31. Контроль качества жиров по органолептическим и физико-химическим показателям.
32. Организация государственного контроля над качеством продукции и услуг в общественном питании.
33. Органолептические методы контроля качества пищевых продуктов
34. Измерительные методы контроля качества пищевых продуктов
35. Регистрационные методы контроля качества пищевых продуктов
36. Организация работы испытательных лабораторий.
37. Документация испытательных пищевых лабораторий.
38. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.
39. Последствия и меры предупреждения фальсификации.
40. Средства и методы обнаружения фальсификации продукции определенных групп и видов.
41. Фальсификация мяса.
42. Фальсификация рыбы и рыбных продуктов.
43. Значение контроля качества для решения проблемы обеспечения качества продуктов.
44. Отбор проб пищевых продуктов при обследовании технологического процесса производства.
45. Санитарно-бактериологический контроль методом исследования смывов.
46. Ответственность за проведение производственного контроля.
47. Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания
48. Перечень факторов, представляющих потенциальную опасность для здоровья и жизни человека.
49. Классификация средств товарной экспертизы.
50. Средства измерений, применяемые при экспертизе.
51. Классификация методов товарной экспертизы.
52. Объективные и эвристические методы товарной экспертизы, их отличия.
53. Измерительные методы товарной экспертизы.
54. Органолептические методы.
55. Экспертные методы. Методы экспертной оценки показателей качества.
56. Этапы проведения товарной экспертизы

4.7 Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Основы качества товаров

Понятия качества товара, номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества. Основопологающие товароведные характеристики, как важные критерии конкурентоспособности товаров. Градация качества. Классификация дефектов.

Показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие. Номенклатура показателей качества: назначения, сохраняемости, эргономические, эстетические, экономические, экологические, безопасности потребления, их характеристика.

Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров: сырье, технологии производства, упаковка, условия транспортирования, хранения, реализации.

Современный подход к управлению качеством (менеджмент качества)

Тема 2. Подтверждение соответствия товаров в РФ

Идентификация и оценка соответствия продукции (товара) как начальный этап экспертизы и оценки качества.

Фальсификация товаров

Сущность и назначение сертификации.

Правовая основа подтверждения соответствия в России.

Принципы, правила и порядок проведения обязательной сертификации

Принципы, правила и порядок проведения добровольной сертификации

Декларирование соответствия продукции

Знаки соответствия

Подтверждение соответствия товаров техническим регламентам

Тема 3. Средства и методы товарной экспертизы.

Классификация средств товарной экспертизы: нормативные и технические документы, маркировка, материально-технические средства: средства измерений, анализа, обнаружения; оргтехника: назначение, краткая характеристика, сфера их применения при товарной экспертизе. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний.

Средства измерений: весоизмерительное и другое оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств: проверка правильности и показаний. Классификация методов товарной экспертизы: объективные и эвристические, их виды и разновидности. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы. Измерительные методы: классификация. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности измерительных методов: классические (физические и химические) и современные (хромотаграфические, фотоколориметрические, спектральные, потенциометрические, рефрактометрические, реологические, экспресс-методы). Общие представления об этих методах Их возможности и применимость для целей экспертизы.

Регистрационный метод: назначение, применение при экспертизе.

Органолептические методы. Показатели качества, определяемые этими методами. Разновидности органолептических методов. Физиолого-психологические основы органолептической оценки. Условия проведения органолептических методов.

Экспертные методы. Обоснование целесообразности применения экспертных методов оценки: их применимость, ситуации целесообразного применения. Классификация экспертных методов. Преимущества и недостатки разных методов, области их применения.

Методы групповой оценки экспертов: виды, назначение, отличительные особенности.

Методы экспертной оценки показателей качества: виды и разновидности, назначение, отличительные особенности, применение при товарной экспертизе. Основные этапы экспертной оценки. Определение коэффициента весомости.

Математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: назначение, сфера применения, общие представления.

Социологические методы: понятие, назначение, их применимость при товарной экспертизе.

Понятие о бракераже готовой продукции. Состав бракеражной комиссии. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала. Система оценки качества продукции в баллах.

Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Тема 4. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий.

Проблемы повышения качества продукции. Виды контроля качества. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль, периодичность проведения контроля. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний. Периодичность отбора проб и количество образцов. Меры, применяемые в случае установления нарушений.

Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Тема 5. Методы теххимического контроля

Характеристика основных физико-химические показателей качеств полуфабрикатов и готовой продукции. ГОСТы на методы испытания. Методология проведения испытаний продукции общественного питания Основные положения по отбору проб стандартной продукции. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятия общественного питания. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий.

Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, готовых блюд

Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыб Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира, содержание влаги, содержание наполнителей, качественное определение наполнителей. Определение сухих веществ, жир кислотности в овощных полуфабрикатах. Методология определения содержания сахара в полуфабрикатах из круп, муки, полуфабрикатах тортов пирожных.

Контроль качества готовых блюд: первых и вторых блюд, гарнире соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста.

Лабораторный контроль всех групп блюд и напитков: определен сухих веществ, жира, молока, сахара. Особенности методик определения показателей качества для различных групп блюд. Фальсификация напитков и методики ее обнаружения.

Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса.

Контроль соблюдения режимов тепловой обработки полуфабрикатов проба на фосфатазу, проба с пероксидазой. Контроль качества кулинарных жиров по органолептическим и физико-химическим показателям.

5.Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно-ориентированного подходов с

элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования.
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию)

6. Оценочные средства дисциплины

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Контроль качества пищевой продукции»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Основы качества товаров	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24	Тестовые задания	20
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	13
2	Подтверждение соответствия товаров в РФ	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24	Тестовые задания	20
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	13
3	Средства и методы товарной экспертизы	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24	Тестовые задания	20
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	13
4	Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24	Тестовые задания	15
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	13
5	Методы теххимического контроля	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24	Тестовые задания	10
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	13
6	Контроль качества полуфабрикатов, готовых блюд	ОК-7, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24	Тестовые задания	15
			Темы рефератов	3
			Вопросы к экзамену	13

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Понятия качества товара, номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества. (ПК-6).
2. Основопологающие товароведные характеристики, как важные критерии конкурентоспособности товаров. (ПК-1).

3. Градация качества товаров. (ПК-1).
4. Классификация дефектов товаров (ПК-1)
5. Показатели качества товара: единичные, комплексные, базовые, определяющие. (ПК-6)
6. Номенклатура показателей качества товаров: назначения, сохраняемости, эргономические, эстетические, экономические, экологические, безопасности потребления, их характеристика. (ПК-1).
7. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров: сырье, технологии производства, упаковка, условия транспортирования, хранения, реализации (ПК-1).
8. Современный подход к управлению качеством (менеджмент качества) (ПК-1)
9. Идентификация и оценка соответствия продукции (товара) как начальный этап экспертизы и оценки качества. (ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-24)
10. Фальсификация товаров (ПК-1)
11. Сущность и назначение сертификации. (ПК-1, ПК-6)
12. Правовая основа подтверждения соответствия в России. (ПК-1, ПК-6)
13. Принципы, правила и порядок проведения обязательной сертификации. (ПК-6)
14. Принципы, правила и порядок проведения добровольной сертификации. (ОПК-1, ОПК-3, ПК-6)
15. Декларирование соответствия продукции (ПК-6)
16. Знаки соответствия продукции (ПК-6)
17. Подтверждение соответствия товаров техническим регламентам (ПК-6)
18. Классификация средств товарной экспертизы. (ПК-6)
19. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приемы проверки правильности показаний. (ОПК-3, ПК-1)
20. Средства измерений: весоизмерительное и другое оборудование, наличие поверочных клейм и свидетельств: проверка правильности и показаний. (ОПК-3, ПК-1).
21. Классификация методов товарной экспертизы: объективные и эвристические, их виды и разновидности. (ПК-6)
22. Преимущества и недостатки различных методов товарной экспертизы. (ПК-1)
23. Применимость разных методов для целей экспертизы (ПК-6).
24. Измерительные методы товарной экспертизы: классификация. (ПК-6).
25. Показатели качества, определяемые методами товарной экспертизы. (ПК-24, ПК-6).
26. Разновидности измерительных методов: классические (физические и химические) и современные (хромотаграфические, фотоколориметрические, спектральные, потенциометрические, рефрактометрические, реологические, экспресс-методы). (ОПК-1).
27. Общие представления об измерительных методах, их возможности и применимость для целей экспертизы. (ОПК-1).
28. Регистрационный метод: назначение, применение при экспертизе. (ОПК-1).
29. Органолептические методы товарной экспертизы. (ОПК-1).
30. Экспертные методы товарной экспертизы. Классификация экспертных методов. (ОПК-1).
31. Преимущества и недостатки разных методов товарной экспертизы, области их применения. (ОПК-1).
32. Методы экспертной оценки показателей качества. (ОПК-1).
33. Основные этапы экспертной оценки. Определение коэффициента весомости. (ОПК-1).
34. Математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: назначение, сфера применения, общие представления. (ОПК-1).
35. Социологические методы: понятие, назначение, их применимость при товарной экспертизе. (ОПК-1).
36. Понятие о бракераже готовой продукции. Порядок и периодичность его проведения. (ОПК-3, ПК-1).

37. Проблемы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции. (ОПК-3).
38. Виды контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции. (ОПК-3).
39. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль полуфабрикатов и готовой продукции, периодичность проведения контроля. (ОПК-3).
40. Периодичность отбора проб и количество образцов полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. (ОПК-3).
41. Меры, применяемые в случае установления нарушений при изготовлении полуфабрикатов и готовой продукции. (ОПК-3).
42. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции. (ОПК-3).
43. ГОСТы на методы испытания, применяемых при теххимическом контроле. (ПК-6)
44. Методология проведения испытаний продукции общественного питания (ПК-1, ПК-24)
45. Основные положения по отбору проб стандартной продукции. (ОПК-3).
46. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятия общественного питания. (ОПК-3, ПК-24).
47. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий. (ОПК-3, ПК-1).
48. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов. (ОПК-3, ПК-1).
49. Оценка качества фарша мясного натурального. (ОПК-3, ПК-1).
50. Оценка качества овощей, фаршированных мясным фаршем. (ОПК-3, ПК-1).
51. ГОСТы на методы испытания, применяемых при теххимическом контроле. (ОПК-3, ПК-24).
52. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции. (ОПК-3, ПК-24).
53. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятия общественного питания. (ОПК-3, ПК-24).
54. Основные положения по отбору проб стандартной продукции. (ОПК-3, ПК-24).
55. Методы для контроля витамина С в продуктах. (ОПК-3).
56. Теххимический метод определения сахаров в продукции (ПК-24)
57. Методы определения сухих веществ в продукции (ПК-24)
58. Химические методы исследования биологической ценности белков. (ПК-24)
59. Методы контроля и определения содержания консервантов в продукции. (ОПК-3, ПК-24).
60. Методы определения витаминов В1 и В2 в продуктах питания. (ОПК-3, ПК-24).
61. Оценка качества фарша мясного натурального. (ОПК-3, ПК-1).
62. Оценка качества овощей, фаршированных мясным фаршем. (ОПК-3, ПК-24).
63. Оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы. (ОПК-3, ПК-24).
64. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы. (ОПК-3, ПК-24).
65. Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира, содержание влаги, содержание наполнителей, качественное определение наполнителей. (ОПК-3, ПК-24).
66. Определение сухих веществ, жир кислотности в овощных полуфабрикатах. (ОПК-3, ПК-24).
67. Методология определения содержания сахара в полуфабрикатах из круп, муки, полуфабрикатах тортов пирожных. (ОПК-3, ПК-24).
68. Контроль качества готовых блюд: первых и вторых блюд, гарнире соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста. (ОПК-3, ПК-24).
69. Лабораторный контроль всех групп блюд и напитков: определение сухих веществ, жира, молока, сахара. (ОПК-3, ПК-24).

70. Особенности методик определения показателей качества для различных групп блюд. (ОПК-3, ПК-1).

71. Фальсификация напитков и методики ее обнаружения. (ОПК-3, ПК-1).

72. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. (ОПК-3, ПК-1, ПК-24).

73. Контроль правильности проведения технологического процесса при изготовлении полуфабрикатов. (ОПК-3, ПК-1, ПК-24).

74. Контроль соблюдения режимов тепловой обработки полуфабрикатов проба на фосфатазу, проба с пероксидазой. (ОПК-3, ПК-1, ПК-24).

75. Контроль качества кулинарных жиров по органолептическим и физико-химическим показателям. (ОПК-3, ПК-1, ПК-24).

76. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)

77. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)

78. Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (ПК-6)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам, полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины: -знает технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания - умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы к экзамену (38-50 баллов)

	<p>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>- владеет способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований.</p>	
<p>Базовый (50-74 балла) – «хорошо»</p>	<p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам, знание учебного материала из разных разделов дисциплины.</p> <p>-знает технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>- умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>- владеет способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>- умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления;</p>	<p>Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат(7-8 баллов) Вопросы к экзамену (25-37 баллов)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) –</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в</p>	<p>Тестовые задания (11-20 баллов)</p>

«удовлетворительно»	<p>ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения; знание учебного материала из разных разделов дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знает технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания: документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания - умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания - владеет способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов - умение достаточно грамотно излагать изученный материал; 	Реферат (5-6 баллов) Вопросы к экзамену (18-24 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	<p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение</p> <ul style="list-style-type: none"> - незнание учебного материала из разных разделов дисциплины - неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления - невладеение методами контроля качества пищевой продукции; - не умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления. 	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы к экзамену (0-20 баллов)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

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

7.1 Основная учебная литература

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продуктов общественного питания: учебное пособие / Н. Б. Еремеева. — Самара: АСИ СамГТУ, 2017. — 207 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/127807> (дата обращения: 15.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие. [Электронный ресурс] / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2012. — 84 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/73284>
3. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 477 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3108-2.

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учеб. / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>.
2. Гуринович, Г.В. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.В. Гуринович. — Электрон. дан. — Кемерово: КемГИПП, 2017. — 123 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102689>.
3. Схиртладзе, А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А.Г. Схиртладзе, Я.М. Радкевич. — Старый Оскол: ТНТ, 2011. — 540с. -3экз.
4. Чекмарев, А.Н. Квалиметрия и управление качеством. Ч.2. Управление качеством: [учеб. пособие] / А.Н. Чекмарев. — Самара: Издательство СГАУ, 2010
5. Сергеев, А.Г. Сертификация: учебник и практикум для академического бакалавриата / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 195 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.). — ISBN 978-5-9916-9980-8.
6. Атрошенко, Ю.К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для прикладного бакалавриата / Ю.К. Атрошенко, Е.В. Кравченко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-01312-2.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины

1. Сухарева Т.Н. Методические рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине «Контроль качества пищевой продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Мичуринск, 2024.
2. Сухарева Т.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества пищевой продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Мичуринск, 2024.
3. Сухарева Т.Н. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Контроль качества пищевой продукции» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», Мичуринск, 2024.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и циф-

ровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Мiсго (инв. № 2101041811);
 2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
 3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
 4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
 5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. №1101047389)
- Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/14)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные металлические (инв. № 1101041124, 1101041125);
2. Шкаф лабораторный (инв. №1101040683);
3. Центрифуга МПВ-340(инв. № 1101040645);
4. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101040644);

5. Фотоэлектрический колориметр (инв. № 1101041214);
6. Ультратермостат УТУ-4 (инв. № 1101040643);
7. Титратор (инв. № 1101040688);
8. Бани водяные (инв. № 1101040694, 1101040693);
9. Баня песочно-масляная (инв. № 1101040628);
10. Баня со встряхивателем (инв. № 1101040629);
11. Весы 500 г (инв. № 1101041154);
12. Весы 50 г (инв. № 1101041155);
13. Весы быстродействующие (инв. № 1101040747);
14. Гомогенизатор МПВ-302 (инв. № 1101040619);
15. Гомогенизатор (инв. № 41013400014);
16. Декситометр (инв. № 1101041224);
17. Мешалка лабораторная МЛ- 4 (инв. № 1101040633);
18. Мешалка магнитная (инв. № 1101040703);
19. Мешалка магнитная ММ-6 (инв. № 1101040631);
20. Мойка ультразвуковая УК-4 (инв. № 1101040639);
21. рН-метры (инв. № 1101040699, 1101040698);
22. рН-метр Н-5170 (инв. № 1101040636);
23. Стерилизатор ПВ-2а (инв. № 1101041142);
24. Стол для весов (инв. № 1101041113);
25. Столы для приборов (инв. № 1101041109, 1101041108, 1101041101);
26. Стол для титрования (инв. № 1101041185);
27. Столы лабораторные 1,75м (инв. № 1101041181, 1101041180, 1101041179, 1101041178, 1101041177, 1101041176, 1101041175, 1101041174);
28. Стол рабочий (инв. № 1101040761);
29. Сушилка вакуумная (инв. № 1101040667);
30. Термостаты (инв. № 1101040690, 1101040689);
31. Термостат биологический БТ-120 (инв. № 1101041145).

3. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом №101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Контроль качества пищевой продукции» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 13 марта 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.