

1

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ



Директора Торгово-
экономического института
Ю.Л. Александров
«23» 03 2016 г.
Торгово-экономический
институт

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Дисциплина ОП.15 Контроль качества продукции и услуг
общественного питания

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО В.В. Казина _____
инициалы, фамилия, подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании Совета ОСПО

« 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева _____
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в учебной программе на 201 ___/201___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« _____ » _____ 201___ г. протокол № _____

Заведующий ОСПО _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью курса «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является ознакомление студентов с методами и формами контроля в области контроля качества в сфере общественного питания населения, а также с применением их на практике.

Рабочая программа ориентированна на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний в области контроля качества;
- формирование умений и навыков отбора проб и применения рациональных методов контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- овладение навыками контроля за соблюдением режимов технологических процессов и умениями проводить идентификацию продукции и услуг и выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;
- применение полученных знаний и умений в профессиональной деятельности.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- усвоение основных понятий в области контроля качества;
- умение пользоваться нормативно-правовой базой в области контроля качества;
- участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой

для эффективного.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- роль контроля качества в общественном питании;
- содержание основных управленческих концепций в области контроля качеством;
- основные понятия в области контроля качества;
- виды и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- критерии качества, порядок проведения бракеража;
- показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации;
- последствия фальсификации и меры ее предупреждения.
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;

уметь:

- работать с нормативно-правовой базой в области контроля качества;
- применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать фальсифицированную продукцию;

владеть:

- навыками работы с нормативно-технической документацией в области контроля качества;
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- навыками идентификации продукции и услуг общественного питания;

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Курс «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» относится к обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин

(ОП.15) и создает методологическую основу для дальнейшего изучения технологических процессов производства готовой продукции, и формирования практических навыков для понимания и осмысления информации, излагаемой в последующих дисциплинах.

Курс «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» имеет непосредственные междисциплинарные связи, с такими дисциплинами и междисциплинарными курсами учебного плана специальности как: «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «метрология, стандартизация и сертификация», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой дисциплины предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения	
	Очная	
	Семестр	
	IV	
А	1	2
Лекции	12	
Практические занятия (ПЗ)	20	
Семинарские занятия (СЗ)	-	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	
Консультации	8	
Самостоятельная работа	8	
Контрольная работа	-	
Реферат	-	
Курсовая работа	-	
Зачет дифференцированный	+	
Экзамен	-	
Всего часов:	38	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	<i>Значение контроля качества. Основные термины и понятия в области качества продукции</i>	2	2	-	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
2	<i>Организация контроля качества на предприятиях общественного питания</i>	2	4	-	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
3	<i>Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</i>	4	8	-	-	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
4	<i>Идентификация продукции и услуг общественного питания</i>	2	4	-	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
5	<i>Фальсификация продукции и услуг общественного питания</i>	2	2	-	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
	Итого	12	20	-	8	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1 Значение контроля качества. Основные термины и понятия в области качества продукции	Факторы влияющие на качество продукции. Основные термины и понятия в области качества.	1	
		Классификация показателей качества: по количеству характеризующих свойств; по оценке уровня качества; по характеризующим свойствам продукции.	1	
2	2. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	Классификация контроля: по принадлежности субъекта контроля к предприятию; по основанию для проведения контроля; по объекту контроля; по регулярности. Виды производственного контроля, состав служб. Методы контроля качества. Виды стандартов устанавливающие требования к качеству продукции. Правовая и нормативная база контроля.	2	
3	3. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания	Критерии качества. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Порядок отбора проб кулинарной продукции для лабораторного анализа. Государственный контроль и надзор.	2	
		Определение органолептических показателей. Основные термины. Определение физико-химических показателей.	2	
4	4. Идентификация продукции и услуг общественного питания	Идентификация сырья и продукции. Виды услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
5	5. Фальсификация продукции и услуг общественного питания	Фальсификация и ее виды. Способы обмана покупателя. Способы обнаружения фальсификации. Меры борьбы с фальсификацией.	2	
ИТОГО			12	

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1 Значение контроля качества. Основные термины и понятия в области качества продукции	Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Оценка уровня качества продукции.	2	
2	2. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания	Работа с документами нормативно-правовой базы контроля качества. Решение ситуационных задач.	2	
3	3. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания	Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям хлеба и хлебобулочных изделий.	4	
		Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям молока и молочной продукции.	4	
4	4. Идентификация продукции и услуг общественного питания	Идентификация сырья и продукции. методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям макаронных изделий. Работа с нормативными документами.	4	
5	5. Фальсификация продукции и услуг общественного питания	Способы обнаружения фальсификации услуг общественного питания. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям замороженных мучных полуфабрикатов.	4	
<i>ИТОГО</i>			20	

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

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

1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: сборник описаний практических работ для студентов специальности 19.02.10 «технология продукции общественного питания» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. В.В. Казина. – Красноярск, 2016. – 18 с.

2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: методические указания для самостоятельной работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. В.В. Казина. – Красноярск, 2016

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля является дифференцированный зачет.

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Зачет по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» может проводиться:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию;
- в письменной форме – в виде тестирования.

Критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

При проведении зачета с использованием баз тестовых материалов по курсу рекомендуется использовать следующие критерии оценивания знаний студентов:

Уровень знаний студентов			
Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибир.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

Дополнительная литература

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2012. - 210, [1] с. с.

Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066>

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2012. - 210, [1] с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066>

3. Зорин, В. А. Контроль качества продукции и услуг [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2013. - 89 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=452875>

Нормативные документы:

- 1 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.
- 2 «О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
- 3 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99
- 4 «О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.
- 5 Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России. 1995 г.
- 6 Международная система стандартизации. – М.: Изд. Стандартов, 1995 г.
- 7 Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.
- 8 Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.
- 9 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.
- 10 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
- 11 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 28 с.
- 12 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.
- 13 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. –18 с.
- 14 Временный порядок сертификации услуг общественного питания. Рекомендации: утв. Постановлением Госстандарта России, Роскомторга, Госсанэпиднадзора 18.01.95 №4/3/3.
- 15 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- 16 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 17 Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325

18 ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).

19 ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

20 Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 ч. Ч. 1. – М., 1994 (1996); Ч.2 – М., 1997.

21 Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2000. – 416 с.

22 Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. Справочник.–М.: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1 Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <http://rosпотребнадзор.ru>

2 Торгово-промышленная палата Краснодарского края. <http://www.tppkuban.ru>

3 Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ). <http://www.gost.ru>

4 Гарант. Информационно-правовой портал. <http://www.garant.ru/>

5 Центр контроля качества. <http://www.quality.spb.ru/>

6 Контроль качества продукции. <http://bbest.ru/>

7 Контроль качества продукции и услуг. <http://www.grandars.ru>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебный процесс по курсу «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» проходит по классической для средних учебных заведений схеме: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, промежуточные формы контроля, зачет (экзамен).

Первостепенное значение в учебном процессе для любой формы обучения играют *лекции*. Данная форма представляет собой передачу информации от преподавателя студентам. Лекции имеют важнейшее значение для формирования целостной системы знаний студента и успешной сдачи зачета.

Лекционная форма работы позволяет формировать системные знания студентов. В лекциях внимание уделяется особо сложным и наименее освещенным в учебной литературе проблемам курса, с которыми самостоятельно справиться студенту, зачастую, крайне сложно. В течение

лекции студенту рекомендуется вести конспективные записи, которые заключаются в кратком изложении ключевых проблем освещаемой темы.

Практические занятия систематизируют работу по изучению каждой темы на основе лекционного материала, прочитанной учебной и дополнительной литературы, позволяют формировать методологические и практические навыки. В зависимости от уровня работы студентов и степени владения материалом по изучаемому курсу на практических занятиях иногда преподаватель осуществляет поэтапную сдачу зачета в течение семестра.

Подготовка к практическим занятиям предполагает высокий уровень **самостоятельной работы** студентов.

Кроме того, студент имеет право на индивидуальные консультации преподавателя в течение семестра.

Для самостоятельной работы студентов важно использование не только учебных пособий по курсу «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», но и общей литературы по смежным дисциплинам, преподаваемым в ОСПО, таких как «Санитария», «Технология», «Организация».

Самостоятельная работа по дисциплине «Физиология питания» предусматривает развитие трудолюбия, добросовестности, настойчивости, усидчивости, самостоятельности, творческого мышления и неординарного подхода студентов к решению учебных задач, что составляет основу будущего профессионального роста.

Содержание самостоятельной работы студента по курсу «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» заключается:

- ✓ в проработке рекомендуемой и лично выбранной литературы в процессе подготовки к учебным занятиям, дополнении информации, полученной на лекциях и практических занятиях;

- ✓ в подготовке рефератов, докладов, освещающих вопросы контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- ✓ в подборе и обработке необходимой литературы, содержащей информацию для выполнения письменного опроса (тестирования).

Самостоятельная работа является важной итоговой формой работы, позволяющей оценить способности студента.

В соответствии с учебным планом, формой контроля по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» для студентов является дифференцированный зачет.

Цель зачета — проверка уровня усвоения студентами учебного материала, предусмотренного программой, и способности адаптировать полученные знания к профессиональной деятельности в современных условиях.

Зачет по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» может проводиться в течение учебного семестра в следующих формах:

- ✓ в виде тестирования по основным темам курса;

✓ в письменном виде (письменный ответ студентов на поставленные преподавателем вопросы и задания);

✓ в форме устного собеседования по основным вопросам курса.

В ходе изучения дисциплины по отдельным темам могут также применяться такие формы текущего контроля как написание студентами контрольных (самостоятельных) работ; сочинений по проблемным вопросам дисциплины; подготовка докладов (рефератов) по наиболее интересным вопросам курса.

Виды СРС	Форма контроля	Сроки	СРС, час
Подготовка докладов по темам «проблемы обеспечения рынка качественной продукцией и услугами»; «концепция здорового питания».	Заслушивание докладов и выступлений на практических занятиях	IV семестр	4
Работа с нормативными документами, составление конспектов	Проверка заданий	IV семестр	2
Решения ситуационных задач на определение фальсифицированной продукции	Проверка решений задач	IV семестр	2
Итого			8

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

Операционные системы	Microsoft Windows XP SP3, Microsoft Windows, Server 2003 sp2
Офисный пакет	Microsoft Office 2003 SP3, Microsoft Office PROJECT 2003, Open Office 3.0.1
Браузер	Mozilla FireFox
Архиватор	7-ZIP
Антивирус	ESET NOD32

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лаборатория физико-	специализированная мебель, доска

	<p>химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № 211</p>	<p>учебная, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкафы-стеллажи ТАНГО Ш53, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная</p>
2.	<p>Библиотека, читальный зал № 305</p>	<p>Специализированная мебель, кол-во посадочных мест 48, кол-во АРМ – 14 шт.; демонстрационное оборудование: проектор потолочный Epson; экран для проектора; Microsoft® Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 Licence No level (Windows 7 Professional по праву Downgrade Rights согласно лицензионному соглашению), Лицензионный сертификат №60956155 от 27.09.2012, бессрочно Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, Лицензионный сертификат №43158512 от 07.12.2007, бессрочно Adobe Acrobat Pro Extended 9.0 WIN AOO License IE Acrobat Pro Extended, Лицензионный сертификат Softline от 10.12.2008, бессрочно. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002; Неограниченный доступ в интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета и ЭБС и БД</p>

3.	Аудитория для самостоятельной работы № 621	<p>Специализированная мебель, демонстрационное оборудование: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 – 13 шт., концентратор Acorp;</p> <p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;</p> <p>Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;</p> <p>ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002.</p> <p>Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 1B08-200629-052411-253-462.</p> <p>1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111, бессрочно;</p> <p>КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный;</p> <p>Неограниченный доступ в интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета и ЭБС и БД</p>
----	--	---

Перечень вопросов для зачета по дисциплине

- 1 Основные термины и понятия в области качества продукции
- 2 Факторы, оказывающие влияние на качество продукции
- 3 Оценка уровня качества продукции
- 4 Классификация контроля
- 5 Виды производственного контроля, состав служб
- 6 Государственный надзор и контроль
- 7 Контрольная закупка
- 8 Методы контроля качества
- 9 Виды стандартов устанавливающие требования к качеству продукции и услуг.
- 10 Международные стандарты
- 11 Правовая и нормативная база контроля качества
- 12 Порядок проведения бракеража кулинарной продукции
- 13 Контроль за соблюдением массы (выхода) продукта
- 14 Критерии качества
- 15 Технологические требования к готовой продукции
- 16 Государственный надзор и контроль
- 17 Определение органолептических показателей. Основные термины
- 18 Определение физико-химических показателей
- 19 Идентификация продукции общественного питания
- 20 Оформление результатов идентификации продукции общественного питания
- 21 Виды услуг общественного питания
- 22 Общие требования к услугам общественного питания
- 23 Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
- 24 Идентификация продукции общественного питания
- 25 Фальсификация и ее виды
- 26 Фальсификация продукции
- 27 Меры борьбы с фальсификацией
- 28 Фальсификация услуг
- 29 Способы обмана покупателя
- 30 Способы обнаружения фальсификации
- 31 Последствия фальсификации для потребителей