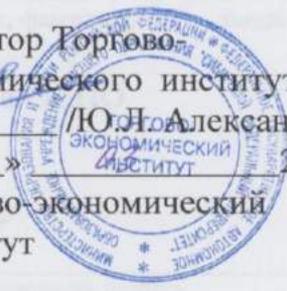


Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-  
экономического института  
/Ю.Н. Александров/  
« 18 » \_\_\_\_\_ 2016г.  
Торгово-экономический  
институт



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина ОП.14 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## 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.14) 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)	-	
Самостоятельная работа	16	
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)		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	<i>Значение контроля качества. Основные термины и понятия в области качества продукции</i>	2	2	-	2	
2	<i>Организация контроля качества на предприятиях общественного питания</i>	2	4	-	4	
3	<i>Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания</i>	4	8	-	4	
4	<i>Идентификация продукции и услуг общественного питания</i>	2	4	-	4	
5	<i>Фальсификация продукции и услуг общественного питания</i>	2	2	-	2	
	Итого	12	20	-	16	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	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	

<sup>1</sup> 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 <sup>2</sup>	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.

<sup>2</sup> 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)**

Физиология питания [Текст] : метод. указания к проведению практ. занятий для студентов направления подготовки 260800.62 всех форм обучения / сост. Л. Г. Макарова.- Красноярск : СФУ, 2012. - 46 с.

#### **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/ЦопкалоЛ.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

### *Дополнительная литература*

2. 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>
3. 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>
4. 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 Р 50647-2010 «Общественное питание. Термины и  
определения»
- 10 ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная  
продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 11 ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания.  
Классификация предприятий общественного питания».
- 12 ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие  
требования»
- 13 ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к  
обслуживающему персоналу»
- 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	Заслушивание докладов и выступлений на практических	IV семестр	6

питания».	занятиях		
Работа с нормативными документами, составление конспектов	Проверка заданий	IV семестр	6
Решения ситуационных задач на определение фальсифицированной продукции	Проверка решений задач	IV семестр	4
Итого			16

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

### **9.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

## **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий</b>	<b>Перечень оборудования и технических средств обучения</b>
1.	Кабинет метрологии и стандартизации № 827 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. проектор -1шт; 2. экран-1шт; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя;

		3. учебная доска; 4. шкафы-4шт.
2.	УПК Лаборатория А ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. Анализатор жидкости Эксперт-001 2. Анализатор влажности «ЭЛВИЗ-2С» 3. Электронные весы GF-1000 4. Гигрометр Rotronik модификации HygroPalmHP23 5. Вакуумная камера AudionvacDigitalVMS 43 6. Экспресс-анализатор консистенции ЭАК-1М 7. Программа Statistika 6.0; 8. Программа Технолог-кулинар; 9. Компьютеры 4шт.

*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