

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:49:39
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e609f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Контроль качества продукции общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Кокорева Л.А.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	11
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	12
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	17
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	18

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины Контроль качества продукции общественного питания является формирование у студентов целостного представления о роли качества продукции в обеспечении её конкурентоспособности, приобщение к работе с документацией на продукцию, проведению испытаний (контроля) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность продукции общественного питания по полноте вложения сырья, и правильность осуществления технологических процессов производства продукции питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 8						
Зачет, Контрольная работа	144	20	8	12	120	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации поведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-2 Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-2 Иметь практический опыт: учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в</p>
--	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8		140					
Тема 1.	Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к	44,5	0,5			44	
Тема 2.	Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из	16,5	0,5	4		12	
Тема 3.	Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного (ПК-1,	16	1	3		12	
Тема 4.	Контроль качества закусок и супов (ПК-1, ПК-2)	14	1	1		12	

Тема 5.	Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов (ПК-1,	15	1	2		12	
Тема 6.	Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий (ПК-1, ПК-2)	19	1	2		16	
Тема 7.	Контроль правильности проведения технологического процесса	7	1			6	
Тема 8.	Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания (ПК-	8	2			6	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1, 2, 3, 4	Контрольная работа №1	Контрольная работа содержит 6 вариантов по 2 задания в каждом варианте.	до 5 баллов
Темы 5, 6	Контрольная работа №2	Контрольная работа состоит из 2 индивидуальных заданий.	до 5 баллов
Темы 7, 8	Контрольная работа №3	Контрольная работа состоит из 2 индивидуальных заданий.	до 5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
8 семестр (За)	Тест к зачету	Тест представлен в трёх вариантах. Каждый вариант теста из 20 вопросов, 1 правильный ответ.	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретических знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, проведение бракеража, оформление документации (ПК-1, ПК-2) Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, проведение бракеража, оформление документации</p>
<p>Тема 2. Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы (ПК-1, ПК-2) Организация контроля и порядок оценки качества полуфабрикатов, определение качества полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы, соответствие органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов установленным нормам</p>
<p>Тема 3. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного (ПК-1, ПК-2) Организация контроля и порядок оценки качества полуфабрикатов, определение качества полуфабрикатов из овощей и муки (теста), соответствие органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов установленным нормам</p>
<p>Тема 4. Контроль качества закусок и супов (ПК-1, ПК-2) Порядок контроля качества блюд, навыки лабораторного анализа закусок и супов, оценка полноты закладки сырья при приготовлении блюд</p>
<p>Тема 5. Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов (ПК-1, ПК-2) Порядок контроля качества блюд, навыки лабораторного анализа, органолептическая оценка блюд, полнота закладки сырья при приготовлении</p>
<p>Тема 6. Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий (ПК-1, ПК-2) Организация контроля и порядок оценки качества сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, навыки лабораторного анализа, соответствие органолептических и физико-химических показателей продукции установленным требованиям</p>
<p>Тема 7. Контроль правильности проведения технологического процесса (ПК-1, ПК-2) Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания</p>
<p>Тема 8. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания (ПК-1, ПК-2) Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 3. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного (ПК-1, ПК-2) Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, свежести, массовой доли сахара и жира</p>
<p>Тема 4. Контроль качества закусок и супов (ПК-1, ПК-2) Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, массовой доли сахара и жира, полноты закладки сырья</p>

<p>Тема 5. Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, массовой доли сахара и жира, полноты закладки сырья</p>
<p>Тема 6. Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Проведение лабораторных испытаний показателей сухих веществ, свежести, массовой доли сахара и жира</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы. 2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания. 3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 3. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества овощных полуфабрикатов и полуфабрикатов из теста. 2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания. 3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 4. Контроль качества закусок и супов (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества горячих и холодных закусок, салатов, прозрачных, заправочных супов, супов-пюре. 2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания. 3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.
<p>Тема 5. Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов (ПК-1, ПК-2)</p> <p>Подготовка к опросу по тематике:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества горячих рыбных, мясных, овощных, крупяных и яичных блюд, овощных и крупяных гарниров, соусов. 2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания. 3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.

Тема 6. Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий(ПК-1, ПК-2)

Подготовка к опросу по тематике:

1. Знание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества железированных, запеченных и мучных сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий.
2. Понимание структуры проведения входного, операционного и выходного контроля полуфабрикатов на предприятиях питания.
3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.

Тема 7. Контроль правильности проведения технологического процесса (ПК-1, ПК-2)

Подготовка к опросу по тематике:

1. Знание актуальных нормативно-правовых актов в сфере контроля и надзора
1. Понимание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества изделий из мяса, птицы, рыбы и вспомогательных ингредиентов.
3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.

Тема 8. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания(ПК-1, ПК-2)

Подготовка к опросу по тематике:

1. Знание актуальных нормативно-правовых актов в сфере контроля и надзора
1. Понимание актуальной нормативно-технической документации для оценки качества изделий из мяса, птицы, рыбы и вспомогательных ингредиентов.
3. Усвоение последовательности заполнения актов и протоколов испытаний изделий и блюд.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Лобосова Л. А., Малютина Т. Н., Лукина С. И. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 120 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/339695>

Дополнительная литература:

2. Мысаков Контроль качества продукции общественного питания. Тесты. Тема 1. Общие принципы контроля [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 8 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/202503/17.docx>

3. Мысаков Контроль качества продукции общественного питания. Тесты. Тема 2. Деятельность Роспотребнадзора [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 8 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/202503/18.docx>

4. Мысаков Контроль качества продукции общественного питания. Тесты. Тема 3. Проверки и нарушения [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 8 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/202503/19.docx>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

К зачету

1. Объекты контроля качества на предприятии. Кто проводит производственный контроль? Какие показатели качества определяют в ходе производственного контроля? В каких документах отражаются результаты данного контроля?

2. Кто несет ответственность за качество продукции на предприятии? Документы содержащие показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, продуктов. Какие конкретно показатели качества и безопасности должны быть представлены в каждом из перечисленных документов?

3. Напишите формулы для определения максимально и минимально допустимого содержания сухих веществ в супах. Расшифруйте все входящие величины. Напишите формулы для определения максимально и минимально допустимого содержания сухих веществ в основных горячих блюдах. Расшифруйте все входящие величины.

4. Контроль качества полуфабрикатов. Порядок отбора проб крупнокусковых, порционных непанированных и панированных, мелкокусковых мясных полуфабрикатов. Характеристика методов, используемых при оценке качества полуфабрикатов.

5. Контроль качества полуфабрикатов. Порядок отбора проб рубленых полуфабрикатов (натуральных с наполнителями) из мяса. Показатели качества. Какие меры должны быть приняты в случае, если имеет место несоответствие вложения хлеба норме?

6. Контроль качества полуфабрикатов. Порядок отбора проб полуфабрикатов (натуральных и рубленых) из мяса птицы; показатели качества. Сущность методов, используемых при оценке качества рубленых полуфабрикатов из птицы.

7. Контроль качества полуфабрикатов. Порядок отбора проб бульонов и соусов (полуфабрикатов), показатели качества. Сущность методов, используемых при оценке качества соусов.

8. Контроль качества полуфабрикатов. Порядок отбора проб полуфабрикатов из сырых овощей; показатели, по которым оценивается их качество. Сущность методов, используемых при оценке качества.

9. Контроль качества полуфабрикатов. Порядок отбора проб полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку показатели качества. Сущность методов, используемых при оценке качества овощей пассированных.

10-. Контроль качества полуфабрикатов. Порядок отбора проб полуфабрикатов из муки (тесто); показатели качества. Сущность методов, используемых при оценке качества теста.

11. Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки супов прозрачных. По каким показателям контролируют норму вложения сырья в этих супах? Какое количество порций супов подлежит отбору для составления средней пробы и определения физико-химических показателей? Как подготавливают пробу для анализа?

12. Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки блюд из натурального мяса. Показатели для контроля норм вложения сырья в блюда, приготовленные с соусом. Порядок подготовки проб к анализу.

13. Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки супов заправочных. По каким показателям контролируют норму вложения сырья в этих супах? Какое количество порций супа подлежит отбору для составления средней пробы и определения физико-химических показателей, как подготавливают пробу для анализа?

14. Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки овощных блюд (гарниров), показатели для контроля норм вложения сырья в них. Какое количество порций подлежит отбору для составления средней пробы и определения физико-химических показателей блюд и гарниров.

15. Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки холодных закусок; показатели для контроля норм вложения сырья в них. Количество блюд,

подлежащих отбору для составления средней пробы и проведения физико-химического анализа.

16. Сущность методов, используемых при оценке качества овощей пассированных.

17. Правила расчет содержания сухих веществ и жира по рецептурам блюд и изделий

18. Правила отбора средней пробы для исследования.

19. Сущность методов и порядок анализа сухих веществ в блюдах из растительных продуктов

20. Сущность методов и порядок анализа сахаров в блюдах из растительных продуктов

21. Сущность метода и порядок анализа содержания соли в блюдах из растительных продуктов

22. Микробиологический анализ готовых блюд из растительного сырья. Классификация показателей.

23 Последовательность посева продукта при использовании чашечного метода Коха

24 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки супов пюреобразных. По каким показателям контролируют норму вложения сырья в этих супах? Какое количество порций супов подлежит отбору для составления средней пробы и определения физико-химических показателей? Как подготавливают пробу для анализа?

25 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки блюд из рубленого мяса. Показатели для контроля норм вложения сырья в блюда, приготовленные с соусом. Порядок подготовки проб к анализу.

26 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки супов молочных. По каким показателям контролируют норму вложения сырья в этих супах? Какое количество порций супа подлежит отбору для составления средней пробы и определения физико-химических показателей, как подготавливают пробу для анализа?

27 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки сладких блюд; показатели для контроля норм вложения сырья в них. Количество блюд, подлежащих отбору для составления средней пробы и проведения физико-химического анализа.

28 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки блюд из теста; показатели для контроля норм вложения сырья в них. Количество блюд, подлежащих отбору для составления средней пробы и проведения физико-химического анализа.

29 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки творожных блюд; показатели для контроля норм вложения сырья в них. Количество блюд, подлежащих отбору для составления средней пробы и проведения физико-химического анализа.

30 Контроль качества блюд и кулинарных изделий. Порядок органолептической оценки блюд из яиц; показатели для контроля норм вложения сырья в них. Количество блюд, подлежащих отбору для составления средней пробы и проведения физико-химического анализа.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
		Проверка качества продукции в испытательных лабораториях преследует единую цель: обеспечить пищевую _____, т. е. исключить негативное воздействие продовольствия на здоровье людей.	ПК-1
		_____ - это контроль сырья, вспомогательных материалов, промежуточных продуктов и комплектующих изделий, поступивших от поставщика на предприятие для использования их в производстве.	ПК-1
		_____ - это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.	ПК-1
		_____ – это процедура, подтверждающая надежность условий производства и способность приводить к ожидаемым результатам по показателям качества продукции.	ПК-1
		Норма расхода сырья и пищевых продуктов, масса (выход) полуфабриката и норма выхода продукции пищевого предприятия – это	ПК-1
		_____ методы основаны на выделении гигроскопической влаги из исследуемого объекта при определенной температуре.	ПК-2
		_____ метод применяют для производственного контроля при определении содержания сухих веществ в объектах, богатых сахарозой: сладких блюдах, напитках, соках, сиропах для промочки выпечных кондитерских изделий, сиропах для приготовления кремов, желе	ПК-2

		для отделки кондитерских полуфабрикатов.	
		_____ метод основан на способности редуцирующих сахаров восстанавливать в щелочном растворе гексацианоферрат (III) калия в гексацианоферрат (II) калия.	ПК-2
		Метод _____ предназначен для определения содержания белка в блюде или рационе с целью контроля его энергетической ценности. Сущность метода состоит в разрушении органического вещества навески концентрированной серной кислотой в присутствии катализаторов.	ПК-2
		Под _____ понимается разложение органических веществ и материалов на их основе с целью выделения определяемых элементов в виде устойчивых неорганических соединений, удобных для последующего анализа.	ПК-2
<i>Задания закрытого типа</i>			
		Основные токсичные элементы, контролируемые в обязательном порядке во всех группах пищевых продуктов: а) свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово, хром, медь б) свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово, хром, алюминий в) свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово, хром г) мышьяк, кадмий, ртуть, олово, хром	ПК-1
		Контроль качества готовой продукции начинается с ... а) внешнего осмотра образцов пищи б) проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду блюда в) контрольного взвешивания порции г) органолептической оценки	ПК-1
		Какие показатели относятся к органолептическим свойствам продукта. а) внешний вид, консистенция, вкус, запах, аромат. б) внешний вид, вкус, запах, влага, кислотность.	ПК-1

		<p>в) внешний вид, влага, кислотность, жир, сахар.</p> <p>г) Вкус, запах, свинец, влага, аромат.</p>	
		<p>Что такое средний образец?</p> <p>а) минимальное количество продукции, отобранной из одного места, за один прием от продукции данной партии.</p> <p>б) часть объединенной пробы предназначенной для проведения исследований.</p> <p>в) вся партия продукции.</p> <p>г) одна упаковочная единица.</p>	ПК-1
		<p>Каким документом оформляется отбор проб кулинарной или кондитерской продукции разных видов.</p> <p>а) протокол испытаний.</p> <p>б) акт отбора проб.</p> <p>в) санитарное заключение.</p> <p>г) акт обследования предприятия</p>	ПК-1
		<p>При какой температуре проводят озоление проб пищевых продуктов.</p> <p>а) 120 -125 °С</p> <p>б) 450 - 550 °С</p> <p>в) 65 - 70 °С</p> <p>г) 150 -165 °С</p>	ПК-2
		<p>Метод высушивания навески в сушильном шкафу:</p> <p>а) весовой;</p> <p>б) аргентометрический метод;</p> <p>в) метод Гербера</p> <p>г) ускоренный</p>	ПК-2
		<p>Методы, используемые для определения массовой доли жира в кулинарной продукции:</p> <p>а) экстракционно-весовой, метод Гербера, рефрактометрический, люминесцентный;</p> <p>б) рефрактометрический, арбитражный, с предварительным гидролизом крахмала, титриметрический;</p> <p>в) метод Гербера, цианидный, высушивание в сушильном шкафу, весовой.</p> <p>г) экстракционно-весовой, метод Гербера, рефрактометрический</p>	ПК-2
		<p>Метод, основанный на способности редуцирующих сахаров восстанавливать в щелочном растворе железосинеродистый калий в железистосинеродистый:</p> <p>а) цианидный;</p> <p>б) весовой;</p>	ПК-2

		в) арбитражный г) ускоренный	
		Нейтрализация раствора щелочи водных вытяжек свободных кислот и кислых солей лежит в основе определения : А) массовой доли хлорида натрия; б) массовой долю сухих веществ; в) кислотности г) массовой доли жира	ПК-2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры
технологии питания

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ

КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине

Контроль качества продукции общественного питания

Методические указания
по выполнению контрольной работы для студентов заочного обучения
по дисциплине «Контроль качества продукции общественного питания»

Общие требования

Контроль качества продукции общественного питания – основная дисциплина при подготовке технологов общественного питания.

Студенты изучают дисциплину «Технология продукции общественного питания» на 4 курсе. Учебным планом предусмотрено выполнение контрольной работы.

При выполнении контрольных работ рекомендуется придерживаться следующей методики: изучить соответствующий материал по учебнику, восстановить в памяти забытые термины, понятия, встречающиеся в тексте, для чего использовать стандарт «Термины...», учебники по соответствующим дисциплинам, энциклопедические справочники, словари. При изучении разделов учебника особое внимание следует уделять новым понятиям и запоминанию новых терминов. Рекомендуется внимательно разобрать приведенные в учебнике примеры, таблицы, графики, диаграммы, ответить на контрольные вопросы по разделам дисциплины.

Поскольку предмет «Контроль продукции общественного питания» базируется на таких учебных дисциплинах, как химия, физиология и санитария питания, товароведение продовольственных товаров, следует повторить по соответствующим учебникам свойства основных пищевых веществ, уточнить содержание в пищевых продуктах наиболее распространенных посторонних веществ и элементов.

На обложке контрольной работы студент указывает фамилию, имя, отчество, номер варианта, дисциплину, домашний адрес.

Контрольная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена (см. Методические указания «Структура и правила оформления

текстовых документов») и показывать степень усвоения студентом разделов программы, способность к анализу изучаемого материала, умение выделять основные положения и обобщать данные учебной литературы.

Если работа выполняется студентом повторно, обязательно следует указать это и приложить первую рецензию. Контрольные работы защищаются студентом во время сессии.

Обучающимся в рамках контрольной работы необходимо выполнить 4 Индивидуальных задания, варианты в которых соответствуют номеру рецептуры по «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания» (1994-1996 г).

Номер варианта Индивидуальных заданий 1 и 2 выбирается по первой букве фамилии студента.

Номер варианта Индивидуальных заданий 3 и 4 выбирается по первой букве имени.

Ответ на каждый вопрос следует начинать с новой страницы. В конце каждой работы необходимо привести список использованных источников, составленный по установленным правилам (см. библиографический список), сделать ссылки на литературу по тексту, указать дату и поставить подпись. При наличии замечаний рецензента, студенту следует выполнить все его указания и доработать вопросы работы в тетради после основного текста. Не рекомендуется доработку вопросов проводить на полях тетради.

Ответы на вопросы должны быть исчерпывающими, конкретными. Категорически запрещается дословно или почти дословно переписывать текст учебника. В обязательном порядке следует делать ссылки на использованные источники литературы.

Работа, выполненная не по своему варианту, не засчитывается. Вначале пишется номер варианта, затем номер и рецептура блюда. Все задания выполняются по рецептуре указанной в таблице 1.

Таблица 1 - Соответствие номера рецептуры варианту контрольной работы

Номер варианта контрольной работы	Номер и колонка рецептуры по сборнику рецептур	Номер варианта контрольной работы	Номер и колонка рецептуры по сборнику рецептур	Номер варианта контрольной работы	Номер и колонка рецептуры по сборнику рецептур
А	48	К	90	Т	171-II
Б	52	Л	98-I	У	223-III
В	53	М	109	Ф	241
Г	54-I	Н	118	Х	329
Д	58	О	120-III	Ц	375-II
Е, Ж	59	П	124	Ч	395
З	60	Р	127-II	Ш	401-III
И, Я	100	С, Ю	133	Щ	416-II
				Э	462-III

К сдаче зачета допускаются студенты, выполнившие и защитившие контрольную работу и отчеты по лабораторному практикуму.

При самостоятельном изучении дисциплины студентам необходимо ознакомиться с вопросами программы, методическими указаниями к изучению каждой темы, внимательно прочитать материал по учебнику и рекомендованной дополнительной литературе, ознакомиться с вопросами для подготовки и сформулировать ответы на них. Ответы рекомендуется записать.

Следует усвоить, что правовые основы стандартизации в общественном питании устанавливает закон РФ «О техническом регулировании». Он же определяет меры государственной защиты интересов потребителей и государства посредством разработки и применения нормативных документов.

Необходимо знать, что общие технические требования к кулинарной продукции, правила приемки, методы контроля, обеспечивающие ее безопасность, отражены в ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Кроме того необходимо изучить Закон РФ от 2.01.2000 г. №ФЗ-29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Следует знать, что кулинарная продукция должна соответствовать требованиям СТП, Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатывать по технологическим инструкциям, технологическим или технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания. Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов, и санитарным нормам и иметь сертификат соответствия или сертификат качества.

Необходимо учитывать, что качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям на всех стадиях "жизненного" цикла (входной, операционный, выходной контроль).

Входной контроль - контроль качества поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщиков проводится с целью определения соответствия продукции нормативной документации, регламентирующей ее качество. Объектом операционного контроля являются отдельные операции технологического процесса. При этом контролируют соответствие сырьевого набора технологическим картам, соблюдение технологических режимов и выхода продукции по массе. Приемочный - контроль качества на заключительном этапе технологического процесса изготовления продукции, в ходе которого принимается решение о ее пригодности к реализации или поставке (бракераж). Необходимо помнить, что каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием времени изготовления, условий и сроков хранения.

Для оценки качества продукции по физико-химическим показателям необходимо использовать методики, изложенные в государственных стандартах.

По всем вопросам, возникшим при изучении дисциплины и выполнению контрольных работ, следует обращаться на кафедру «Технологий питания» УрГЭУ по адресу: 620001, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62 (ком. 124), тел. 8 (343) 221-26-72.

Варианты контрольных работ

Индивидуальное задание 1

Указать, на основании каких нормативных документов осуществляется входной контроль сырья или полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, и какие показатели качества контролируют при данном виде контроля. Задание оформить в виде таблицы.

Таблица 2 - Входной контроль сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья и полуфабрикатов	Номер и обозначение НД	Нормируемые нормативным документом показатели качества
Мука пшеничная хлебопекарная и т.д.	ГОСТ 26574-85	Органолептические показатели: запах, вкус, цвет. Физико-химические показатели: зольность, крупность помола, содержание металлопримесей, влажность, количество и качество клейковины

Индивидуальное задание 2

Указать содержание операционного контроля (контролируемые показатели технологического процесса) для заданного варианта блюда (кулинарного изделия). Задание оформить в виде таблицы.

Таблица 3 - Операционный контроль блюда

Объект операционного контроля блюда	Характеристика контролируемого показателя
1. Бульон	Органолептические показатели: внешний вид – прозрачность, цвет, вкус и запах.

и т.д.	Физико-химические показатели: содержание жира, содержание сухих веществ.
--------	--

Индивидуальное задание 3

Указать порядок проведения органолептической оценки заданного варианта блюда (кулинарного изделия), перечислив возможные дефекты и их оценку в баллах (ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания). Задание оформить в виде таблицы.

Таблица 4 - Возможные дефекты блюда и их оценка

Наименование органолептического показателя	Характеристика возможных дефектов	Оценка дефекта в баллах

Индивидуальное задание 4

4.1 Указать порядок контроля физико-химических показателей заданного варианта блюда (кулинарного изделия).

4.2 Указать методы, используемые для контроля физико-химических показателей качества (ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний). Оформить в виде таблицы.

Таблица 5 - Физико-химические показатели качества блюд и методы их контроля

Контролируемый показатель	Методы контроля

4.3 Составить схемы проведения анализов при контроле физико-химических показателей.

4.4 Рассчитать базовые значения нормируемых физико-химических показателей качества.

Нормативная литература

1. *Закон РФ* «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ, с изменениями на 13 июля 2015 года).
2. *Закон РФ* от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2015 года, редакция, действующая с 24 июля 2015 года).
3. *Закон РФ* № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 13 июля 2015 года).
4. *Закон РФ* № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ((с изменениями на 13 июля 2015 года))
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 [Электронный ресурс]. Режим доступа.
URL:
<http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 [Электронный ресурс]. Режим доступа. URL:
<http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TR%20TS%20PishevayaProd.pdf>
8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 [Электронный ресурс]. Режим доступа. URL:

<http://www.tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>

9. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012 [Электронный ресурс]. Режим доступа. URL: http://www.tsouz.ru/eek/rseek/rseek/seek8/documents/p_58.pdf
10. *ГОСТ Р 51074-2003*. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. М.: Госстандарт России, 2003.
11. *ГОСТ Р 51740-2001*. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. М.: Госстандарт России, 2001.
12. *ГОСТ 31985-2013*. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Росстандарт России, 2013.
13. *ГОСТ 30389-2013*. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. М.: Росстандарт России, 2013.
14. *ГОСТ 30390-2013*. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Росстандарт России, 2013.
15. *ГОСТ 30524-2013*. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. М.: Росстандарт России, 2013.
16. *ГОСТ 31986-2012*. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Росстандарт России, 2012.
17. *ГОСТ 31987-2012*. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Росстандарт России, 2012.

18. *ГОСТ 31988-2012*. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Росстандарт России, 2012.
19. *ГОСТ 31989-2012*. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. М.: Росстандарт России, 2012.
20. *ГОСТ 32691-2014*. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Росстандарт России, 2014.
21. *ГОСТ 32692-2014*. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Росстандарт России, 2014.
22. *ГОСТ Р 54609-2011*. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Росстандарт России, 2011.
23. *ГОСТ Р 54607.1-2011*. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям. М.: Росстандарт России, 2011.
24. *ГОСТ Р 54607.2-2012*. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний. М.: Росстандарт России, 2012.
25. *ГОСТ Р 54607.3-2014*. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания. М.: Росстандарт России, 2014.

Дополнительная литература

1. Химический состав российских продуктов: Справочник / Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2002.
2. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М., 2003.
3. Санитарные правила. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. М., Минздрав России, 2002.
4. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: в 2 ч. М., 1996. Ч.1 М., 1997. Ч.2.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. М.: ДеЛи принт, 2007.
6. Справочник технолога общественного питания/ Сост. А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. М.: Колос, 2000.
7. Структура и правила оформления текстовых документов. Екатеринбург - УрГЭУ, 2011.
8. Технические условия на продукцию общественного питания.
9. Журнал «Питание и общество»
10. Журнал «Стандарты и качество».