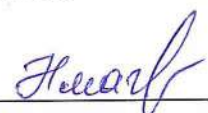


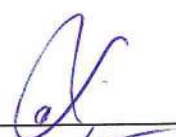
Махачкала, 2022

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Хамаева Н.М., к.с.х.н. 

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания  
«13» марта 2022 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., д.с.-х.н., проф. 

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета  
«15» марта 2022 г., протокол № 7.

Председатель методической  
комиссии факультета

Макуев Г.А. 

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	9
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	9
5.2. Тематический план лекций .....	10
5.3. Тематический план практических занятий.....	12
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	14
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	17
7. Фонды оценочных средств.....	21
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	21
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	23
7.3. Типовые контрольные задания.....	26
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	46
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	48
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	50
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	52
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	55
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	55
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	56
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	58

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** Освоение методов технического и химического анализа качества пищевых продуктов и продовольственного сырья; ознакомление с методами оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; приобретение навыков проведения лабораторных испытаний: пробоотбора, пробоподготовки и определения основных нормируемых компонентов.

### *Задачи дисциплины:*

- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства;
- устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Техно-химический контроль сырья и готовой продукции».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ИД-1ПК-1</b> Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1. Организация контроля качества продукции  2. Контроль качества сырья и готовой продукции	технологические свойства сырья, методики формирования производственных партий; состав пищевого сырья и продуктов питания; методы пробоотбора и пробоподготовки; методы технического и химического	составить схему анализа, правильно выбрать и применить методы контроля состава, качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта; определить качество сырья и	навыками грамотного проведения расчетов результатов анализа и оценки безопасности, доброкачественности и соответствия нормативам анализируемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

		<b>ИД-ЗПК-1</b> Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции		контроля качества пищевых продуктов.	готовой продукции	
<b>ПК-7</b>	Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	<b>ИД-1ПК-7</b> Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции	1. Организация контроля качества продукции  2. Контроль качества сырья и готовой продукции			

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.02. «Техно-химический контроль сырья и готовой продукции»** входит в Блок дисциплин - часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 часов, 6 - 3.Е.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются наличие теоретических и практических знаний по курсам предшествующих дисциплин: Физиология питания, Процессы и аппараты пищевых производств, Защита прав потребителей, Пищевая микробиология, Системы управления технологическими процессами и информационные технологии, Товароведение продовольственных товаров, Введение в технологию продуктов, Санитария и гигиена питания, Контроль качества продукции в общественном питании.

Параллельно изучаются дисциплины: Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Метрология, стандартизация и сертификация, Технология кондитерских изделий, Технология кавказской кухни,

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: общепрофессиональная и производственно-технологическая.

Учебная дисциплина «ТХК сырья и готовой продукции» осваивается студентами очного обучения в 5 семестре 3 курса, студентами заочного обучения на 4 курсе и является обеспечивающей для других дисциплин.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Товароведение продовольственных товаров	+	+
2.	Контроль качества продукции в общественном питании	+	+
3.	Санитария и гигиена питания	+	+
4.	Введение в технологию продуктов	+	+
5.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
6.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+
7.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	+	+
8.	Тара и упаковочные материалы	+	+
9.	Технология специальных видов питания	+	+

10.	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+	+
11.	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+
12.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
13.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
<b>Общая трудоемкость:</b> часы *	<b>216</b>	<b>216</b>
зачетные единицы	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>102 (18)*</b>	<b>102 (18)*</b>
лекции	34 (6)*	34 (6)*
практические занятия (ПЗ)	68 (12)*	68 (12)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>78</b>	<b>78</b>
самостоятельное изучение тем	38	38
подготовка к практическим занятиям	20	20
подготовка к текущему контролю	20	20
<b>Промежуточная аттестация</b> (экз./зачет с оценк./зачет)	<b>36</b> <b>Экзамен</b>	<b>36</b> <b>Экзамен</b>

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		4
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>216</b>	<b>216</b>
зачетные единицы	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>22 (6)*</b>	<b>22 (6)*</b>
лекции	8 (2)*	8 (2)*
практические занятия (ПЗ)	14 (4)*	14 (4)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>158</b>	<b>158</b>
самостоятельное изучение тем	138	138
подготовка к текущему контролю	20	20
<b>Промежуточная аттестация</b> (экз./зачет с оценк./зачет)	<b>36</b> <b>Экзамен</b>	<b>36</b> <b>Экзамен</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах



**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)  
с указанием отведенного на них количества академических часов  
и видов учебных занятий**

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	<b>Раздел 1.</b> Организация контроля качества продукции	40	12	-	28
2	<b>Раздел 2.</b> Контроль качества сырья и готовой продукции	140	22(6)*	68(12)*	50
Промежуточная аттестация		36			36
	<b>Всего:</b>	<b>216(18)*</b>	<b>34(6)*</b>	<b>68(12)*</b>	<b>114</b>

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	<b>Раздел 1.</b> Организация контроля качества продукции	62	4	-	58
2	<b>Раздел 2.</b> Контроль качества сырья и готовой продукции	118 (6)*	4 (2)*	14 (4)*	100
Промежуточная аттестация		36			36
	<b>Всего:</b>	<b>216 (6)*</b>	<b>8 (2)*</b>	<b>14 (4)*</b>	<b>194</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. Организация контроля качества продукции</b>		
1	Контроль качества продукции. Требования к контролю качества сырья и готовой продукции	2
2	Контроль качества продукции. Требования к контролю качества сырья и готовой продукции	2
3	Правовая и нормативная база	2
4	Правовая и нормативная база	2
5	Методы контроля качества. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории	2
6	Методы контроля качества. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории	2
<b>Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции</b>		
7	Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Пищевые вещества	2
8	Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Пищевые вещества	2
9	Контроль качества кулинарных изделий	2(2)*
10	Контроль качества кулинарных изделий	2
11	Контроль качества кулинарных изделий	2
12	Контроль качества кондитерских изделий	2(2)*
13	Контроль качества кондитерских изделий	2
14	Контроль качества кондитерских изделий	2
15	Контроль качества напитков	2(2)*
16	Контроль качества напитков	2
17	Контроль качества напитков	2
<b>Всего:</b>		<b>34(6)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## Заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. Организация контроля качества продукции</b>		
1	Контроль качества продукции. Требования к контролю качества сырья и готовой продукции	2
2	Методы контроля качества. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории	2
<b>Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции</b>		
3	Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Пищевые вещества	2(2)*
4	Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий	2
<b>Всего:</b>		<b>8 (2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 5.3 Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Организация контроля качества продукции</b>		
-	-	-
<b>Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции</b>		
1	Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	8
2	Исследование и оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	8(2)*
3	Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям	8(2)*
4	Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям.	8(2)*
5	Органолептическая оценка качества первых блюд. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	8(2)*
6	Органолептическая оценка качества вторых. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	8(2)*
7	Органолептическая оценка качества холодных блюд. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	10
8	Органолептическая оценка качества закусок.	10(2)*
<b>Всего:</b>		<b>68(12)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Организация контроля качества продукции</b>		
-	-	-
<b>Раздел 2. Контроль качества сырья и готовой продукции</b>		
1	Исследование и оценка качества овощных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	2
2	Исследование и оценка качества рыбных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.	2
3	Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям	2(2)*
4	Исследование и оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов (котлетной массы или котлет) по органолептическим и физико-химическим показателям.	2(2)*
5	Органолептическая оценка качества первых блюд. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	2
6	Органолептическая оценка качества вторых. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	2
7	Органолептическая оценка качества холодных блюд. Определение сухих веществ и жира в готовых кулинарных изделиях.	2
<b>Всего:</b>		<b>14 (4)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1.	Организация контроля качества продукции	<p><b>Контроль качества продукции.</b> Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.</p> <p>Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.</p> <p>Качество. Термины и определения в области качества: качество, свойство продукции, показатель качества продукции, коэффициент весомости и др.</p> <p>Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение и краткая характеристика отдельных видов, критерии выбора в предприятиях общественного питания.</p> <p>Организация государственного и внутрифирменного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания.</p> <p><b>Требования к контролю качества сырья и готовой продукции.</b> Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).</p> <p>Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.</p> <p>Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).</p> <p>Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные, их устанавливающие.</p> <p>Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.</p> <p><b>Правовая и нормативная база.</b> Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.</p> <p>Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические,</p>	<p>ПК-1 ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1</p> <p>ПК-7 ИД-1ПК-7</p>

		<p>психологические, экономические, патентно-правовые показатели.</p> <p>Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации: стандартов государственных, республиканских, предприятий.</p> <p>Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.</p> <p><b>Методы контроля качества.</b> Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора.</p> <p>Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля.</p> <p>Бракеражный журнал: понятие, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p> <p><b>Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.</b> Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб.</p> <p>Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя).</p> <p>Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.</p> <p>Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.</p> <p>Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к</p>	
--	--	---	--

		<p>испытанию. Порядок проведения испытаний. Испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.</p> <p>Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.</p> <p>Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.</p>	
2.	Контроль качества сырья и готовой продукции	<p><b>Контроль качества сырья и полуфабрикатов. Пищевые вещества.</b> Полуфабрикаты, понятие. Виды полуфабрикатов. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p><b>Контроль качества кулинарных изделий.</b> Понятия: кулинарные изделия. Их виды. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных изделий с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль качества проведения технологического процесса. Исследование и оценка качества мясных натуральных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям</p> <p><b>Контроль качества кондитерских изделий.</b> Понятия: кондитерские изделия. Их виды. Отличительные особенности и общность контроля качества кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по органолептическим свойствам, в том числе по безопасности и эстетическим свойствам (оформление). Контроль качества проведения технологического процесса.</p> <p><b>Контроль качества напитков.</b> Напитки: понятие. Виды напитков. Требования к качеству напитков. Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков. Особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.</p>	<p>ПК-1 ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-1</p> <p>ПК-7 ИД-1ПК-7</p>



## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

### Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания	6	1-5	6-27	1-14
2	Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания	6	1-5	6-27	1-14
3	Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6	1-5	6-27	1-14
4	Требования к качеству продукции производственного назначения	6	1-5	6-27	1-14
5	Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания	6	1-5	6-27	1-14
6	Стандарты на кулинарную продукцию	6	1-5	6-27	1-14
7	Классификация методов контроля, признаки классификации	6	1-5	6-27	1-14
8	Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания	6	1-5	6-27	1-14
9	Испытательные лаборатории в ПОП	6	1-5	6-27	1-14
10	Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции	6	1-5	6-27	1-14
11	Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды	6	1-5	6-27	1-14
12	Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков	6	1-5	6-27	1-14
13	Напитки: Виды напитков. Требования к качеству напитков	6	1-5	6-27	1-14
	<b>Всего:</b>	<b>78</b>			

## Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополните льная (из п.8 РПД)	(интернет- ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Организация государственного контроля за качеством продукции и услуг предприятий общественного питания	12	1-5	6-27	1-14
2	Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания	12	1-5	6-27	1-14
3	Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	12	1-5	6-27	1-14
4	Требования к качеству продукции производственного назначения	12	1-5	6-27	1-14
5	Основные виды нормативно-правовой документации качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания	12	1-5	6-27	1-14
6	Стандарты на кулинарную продукцию	12	1-5	6-27	1-14
7	Классификация методов контроля, признаки классификации	12	1-5	6-27	1-14
8	Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания	12	1-5	6-27	1-14
9	Испытательные лаборатории в ПОП	12	1-5	6-27	1-14
10	Пищевые вещества – влияние на качество кулинарной продукции	12	1-5	6-27	1-14
11	Кулинарные и кондитерские изделия. Их виды	12	1-5	6-27	1-14
12	Методы, применяемые для оценки качества холодных и горячих напитков	12	1-5	6-27	1-14
13	Напитки: Виды напитков. Требования к качеству напитков	14	1-5	6-27	1-14
	<b>Всего:</b>	<b>158</b>			

### Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся:

тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, выполнение контрольных заданий, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла,

прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## 7. Фонд оценочных средств

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс *)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
<p>ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-1ПК-1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
3 (3)	Товароведение продовольственных товаров
3 (2)	Контроль качества продукции в общественном питании
4,6 (3)	Производственная практика (Технологическая практика)
<b>5 (4)</b>	<b>Техно-химический контроль в общественном питании</b>
7 (5)	Технология специальных видов питания
7 (5)	Тара и упаковочные материалы
7 (5)	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
8 (5)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8 (5)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
<p>ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-3ПК-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	
3 (3)	Товароведение продовольственных товаров
3 (2)	Контроль качества продукции в общественном питании
4 (4)	Санитария и гигиена питания
4,6 (3)	Производственная практика (Технологическая практика)
<b>5 (4)</b>	<b>Техно-химический контроль сырья и готовой продукции</b>
7 (5)	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
7 (5)	Тара и упаковочные материалы
7 (5)	Технология специальных видов питания
8 (5)	Технология консервов и пищевых концентратов
8 (5)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8 (5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
<p>ПК-7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции</p> <p>ИД-1ПК-7 Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции</p>	

4 (2)	Введение в технологию продуктов
<b>5 (4)</b>	<b>Техно-химический контроль сырья и готовой продукции</b>
6 (4)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
8 (5)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8 (5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

()\*- для заочной формы обучения

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
<p>ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-1ПК-1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-3ПК-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>				
Знания	фрагментарные знания	знает теоретические основы дисциплины, знает методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с существенными ошибками	знает основные понятия об идентификации и фальсификации пищевых продуктов, знает методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с несущественным и ошибками	на высоком уровне знает основные понятия об идентификации и фальсификации пищевых продуктов, знает методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Умения	фрагментарные умения	умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с существенными	умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с незначительным	умеет правильно проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

		затруднениями	и затруднениями	
Навыки	отсутствие навыков	владеет навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на низком уровне	владеет навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в достаточном объеме	владеет навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в полном объеме
<p>ПК-7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции</p> <p>ИД-1ПК-7 Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции</p>				
Знания	фрагментарные знания	знает, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с существенными ошибками	знает, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с несущественным и ошибками	на высоком уровне знает, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Умения	фрагментарные умения	плохо умеет использовать технические средства для измерения	в достаточном объеме умеет использовать технические средства для	в полном объеме умеет использовать технические средства для



		основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Навыки	отсутствие навыков	частично владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в достаточном объеме	владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в полном объеме

### 7.3. Типовые контрольные задания

#### ТЕСТЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

##### Тесты для текущего контроля

**1. Выбрать 3 правильных ответа**

**По способу приготовления тесто может быть**

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

**2. Выбрать правильный ответ**

**К посуде общего пользования относятся:**

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

**3. Выбрать 2 правильных ответа**

**Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:**

- а) творог со сметаной,
- б) запеканка,
- в) сырники,
- г) пудинг,
- д) творожная масса.

**4. Выбрать 3 правильных ответа**

**Выберите признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

**5. Выбрать 4 правильных ответа**

**Выберите виды тепловой обработки мяса:**

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

**6. Выбрать правильный ответ**

**Какое мясо используется для супа харчо?**

- а) Свинина
- б) Баранина
- в) Говядина
- г) Курица

**7. Выбрать правильный ответ**

**Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?**

- а) Перец
- б) Соль
- в) Масло
- г) Спирт

**8. Выбрать правильный ответ**

**Что из перечисленного не является бутербродом?**

- а) Сэндвичи
- б) Канапе
- в) Тарталетки

**9. Выбрать 2 правильных ответа**

**Какой алкогольный напиток делают из яблок?**

- а) Сакэ
- б) Бренди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

**10. Выбрать правильный ответ**

**В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?**

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

**11. Выбрать правильный ответ**

**Способы определения свежести рыбы –**

- а) по запаху;
- б) по вкусу,
- в) по характеру слизи на поверхности рыбы.

**12. Выбрать 2 правильных ответа**

**Какие виды крахмала используются в кулинарии?**

- а) молочный крахмал,
- б) картофельный крахмал;
- в) кукурузный крахмал.

**13. Выбрать 2 правильных ответа**

**Способы тепловой обработки рыбы –**

- а) варка основным способом;
- б) варка на водяной бане,
- в) жаренье основным способом.

**14. Выбрать правильный ответ**

**Каковы меры профилактики кишечных инфекций?**

- а) мыть руки перед едой;
- б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,
- в) пить кипяченую воду.

**15. Выбрать правильный ответ**

**Виды кисломолочных продуктов -**

- а) сметана;
- б) сливочное масло,
- в) творог.

**16. Выбрать правильный ответ**

**Пищевая ценность мяса –**

- а) содержит витамин С,
- б) содержит животный белок;
- в) белок мяса является строительным материалом тела.

**17. Выбрать правильный ответ**

**Физиология питания –**

- а) наука о функциях организма,
- б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;
- в) наука о работе дыхательной системы.

**18. Выбрать правильный ответ**

**Роль кисломолочных продуктов в питании человека -**

- а) содержат кальций, необходимый для образования зубной ткани;
- б) повышают иммунитет,
- в) нормализуют работу кишечника.

**19. Выбрать правильный ответ**

**Способы определения качества мяса –**

- а) по вкусу,
- б) по запаху;
- в) по консистенции.

**20. Выбрать правильный ответ**

**Условия первичной обработки мяса -**

- а) оттаивание в холодной воде,
- б) обвалка, зачистка и жиловка;
- в) изготовление полуфабрикатов.

**21. Выбрать правильный ответ**

**Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?**

- а) в горячей воде;
- б) в холодной воде;
- в) на воздухе.

**22. Выбрать правильный ответ**

**Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?**

- а) свинина;
- б) говядина;
- в) баранина.

**23. Выбрать правильный ответ**

**Что означает термин «обвалка мяса»?**

- а) обмывание мяса;

- б) обсушивание мяса;
- в) оттаивание мяса;
- г) отделение мяса от костей.

**24. Выбрать правильный ответ**

**Мясные котлеты с начинкой – это:**

- а) котлета отбивная;
- б) зразы;
- в) шницель;
- г) рагу;
- в) антрекот.

**25. Выбрать правильный ответ**

**Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:**

- а) поджарка;
- б) бифштекс;
- в) азу;
- г) лангеты.

**26. Выбрать правильный ответ**

**Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:**

- а) бефстроганов;
- б) ромштекс;
- в) бифштекс;
- г) шницель.

**27. Выберите 4 правильных ответа**

**Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:**

- а) сметана;
- б) кефир;
- в) кумыс;
- г) творог;
- д) сыр.

**28. Выбрать правильный ответ**

**Из песочного теста готовят:**

- а) хлеб;
- б) вареники;
- в) пельмени;
- г) оладьи;

- д) печенье;
- е) вермишель.

**29. Выбрать правильный ответ**

**Пельмени и вареники готовят из теста:**

- а) пресного;
- б) дрожжевого.

**30. Выбрать правильный ответ**

**Разрыхлителем для пресного теста являются:**

- а) сода;
- б) дрожжи.

**31. Выбрать 3 правильных ответа**

**Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?**

- а) суфле;
- б) желе;
- в) самбук;
- г) мусс;
- д) кисель.

**32. Выбрать правильный ответ**

**Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:**

- а) квашение;
- б) мочение;
- в) маринование;
- г) соление.

**33. Выбрать правильный ответ**

**Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод?**

- а) варенье;
- б) джем;
- в) повидло;
- г) пюре;

**34. Выбрать правильный ответ**

**Очень полезный кисель из чего?**

- а. из клюквы
- б. из овса ("Геркулеса")

в. из яблок

**35. Выбрать правильный ответ**

**Что такое пармезан?**

А. название шоколада

Б. вид макарон

В. сорт сыра

**36. Выбрать правильный ответ**

**Для приготовления ботвиньи используется ботва.**

а. морковная

б. свекольная

в. картофельная

**37. Выбрать правильный ответ**

**Какое из этих слов то же, что и коврига?**

а. Батон

б. Буханка

в. Каравай

**38. Выбрать правильный ответ**

**Как называется очень полезная съедобная водоросль?**

а. Морская капуста

б. Морской огурец

в. Морской укроп

**39. Выбрать правильный ответ**

**Какое написание правильное?**

а. Венегрет

б. Винегрет

в. Венигрет

**40. Выбрать правильный ответ**

**Как называется земляной орех?**

а. Фисташка

б. Кешью

в. Арахис



**41. Выбрать правильный ответ**

**Из кобыльего молока производится кисломолочный продукт ...**

- а. ряженка
- б. кефир
- в. кумыс

**42. Выбрать правильный ответ**

**Гурьевскую кашу не варишь без...**

- а. манки
- б. пшена
- в. гречки

**43. Выбрать правильный ответ**

**Топинамбур – это очень полезный...**

- а. фрукт
- б. корнеплод
- в. злак

**44. Выбрать правильный ответ**

**С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?**

- а. Гамбург
- б. Дрезден
- в. Бонн

**45. Выбрать правильный ответ**

**Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной?**

- а. Семга
- б. Сиг
- в. Осетр

**46. Выбрать правильный ответ**

**«Наполеон» - это торт...**

- а. слоеный
- б. бисквитный
- в. Песочный

**47. Выбрать правильный ответ**

**Из какого мяса делают котлеты по-киевски?**

- А. Из курятины
- Б. Из свинины
- В. Из говядины

**48. Выбрать 3 правильных ответа**

**По способу приготовления салаты могут быть:**

- а) овощные;
- б) мясные;
- в) цветочные;
- г) рыбные;
- д) диетические;

**49. Выбрать правильный ответ**

**К кофейной посуде относятся:**

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) вазы для фруктов.

**50. Выбрать 3 правильных ответа**

**К столовым приборам относятся:**

- а) кружка;
- б) нож;
- в) молочник;
- г) вилка;
- д) салатник;
- е) ложка.

**51. Выбрать правильный ответ**

**При сервировке стола ложку кладут:**

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

**52. Выбрать 2 правильных ответа**

**По способу приготовления бутерброды могут быть:**

- а) простые;
- б) сложные;
- в) комбинированные;
- г) слоистые;
- д) одинарные;
- е) закусочные;
- ж) закрытые

**53. Выбрать правильный ответ**

**По способу приготовления яйца могут быть:**

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые

**54. Выбрать правильный ответ**

**При сервировке стола к обеду вилку кладут:**

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;
- д) в специальную укладку.

**55. Выбрать правильный ответ**

**Яйца «в мешочек» варятся:**

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

**56. Выбрать правильный ответ**

**Загуститель для красных соусов**

- А - крахмал;
- Б - мука;
- В - желатин.

**57. Выбрать правильный ответ**

**Производный соуса белого**

- А - паровой;
- Б - луковый;
- В - сухарный.

**58. Выбрать правильный ответ**

**Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.**

- А - польский;
- Б - майонез;
- В - заправка салатная.

**59. Выбрать правильный ответ**

**Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон?**

- А - красных;
- Б - белых;
- В - сметанных.

**60. Выбрать правильный ответ**

**Производный соуса красного**

- А - луковый;
- Б - голландский;
- В - томатный.

**61. Выбрать правильный ответ**

**Выберите температуру выпечки штучных изделий из песочного теста:**

- А. 210- 220С
- Б. 230- 250С
- В. 260- 270С

**62. Выберите правильный вариант ответа**

**С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?**

- а) подбирают по цвету
- б) подбирают по вкусу и аромату
- в) подбирают с одинаковым сроком варки

**63. Выберите правильный вариант ответа**

**Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компот?**

- а) холодной
- б) горячей
- в) теплой

**64. Выберите правильный вариант ответа**

**Какие вещества, содержатся в чае?**

- а) красящие
- б) дубильные
- в) кофеин

**65. Выберите правильный вариант ответа**

**Что придает аромат чаю?**

- а) дубильные вещества
- б) эфирные масла
- в) экстрактивные вещества

**66. Выберите правильный вариант ответа**

**Каким бульоном разводят жировую мучную пассировку?**

- а) холодным
- б) горячим

**67. Выберите правильный вариант ответа**

**Какой корнеплод является самым ранним?**

- а) морковь
- б) редис
- в) хрен
- г) редька

**68. Выберите правильный вариант ответа**

**Какой корнеплод содержит каротин?**

- а) редька
- б) свекла
- в) сельдерей
- г) морковь

**69. Выберите правильный вариант ответа**

**Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?**

- а) крахмал
- б) сахар
- в) аминокислота тирозин
- г) минеральные вещества

**70. Выберите правильный вариант ответа**  
**Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?**

- а) для сохранения цвета
- б) для сохранения витаминов
- в) для удаления гусениц и улиток

**71. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания?**

- а) не очищенная
- б) упитанная
- в) потрошенная

**72. Выберите правильный вариант ответа**  
**Что такое «обвалка»?**

- а) удаление сухожилий
- б) отделение мякоти от костей
- в) деление на отрубы
- г) зачистка мяса

**73. Выберите правильный вариант ответа**  
**В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?**

- а) добавляется сливочного масла
- б) рубленая масса без особенностей
- в) добавляют репчатый лук, сырое яйцо

**74. Выберите правильный вариант ответа**  
**Обработка рыбы на филе это:**

- а) деление на порционные куски
- б) пластование
- в) срезание плавников

**75. Выберите правильный вариант ответа**  
**Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?**

- а) для пластования
- б) для деления на порционные куски
- в) для удаления жучек

**76. Выберите правильный вариант ответа**  
**Льезон это?**

- а) смесь взбитых яиц
- б) смесь соли и воды
- в) смесь яиц и молока

**77. Выберите 3 правильных варианта ответа**  
**К простой форме нарезки относятся:**

- а) спирали
- б) груши
- в) кубики
- г) соломка
- д) брусочки

**78. Выберите 5 правильных вариантов ответа**  
**К сложной форме нарезки относятся:**

- а) бочоночки
- б) кубики
- в) чесночки
- г) шарики
- д) стружка
- е) груши

**79. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какое тесто содержит большое количество жидкости?**

- а) тесто для пончиков
- б) тесто для блинчиков
- в) тесто для оладьев
- г) тесто для пирогов

**80. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какой вкус тесто приобретает при брожении?**

- а) кисло-сладкий
- б) сладкий
- в) кислый

**81. Выберите правильный вариант ответа**  
**Сколько раз производят обминку при брожении теста?**

- а) 3-4
- б) 2-3
- в) 5-6

**82. Выберите правильный вариант ответа**  
**Для чего тесто ставят в теплое место?**

- а) для снижения количества углекислого газа
- б) для улучшения брожения
- в) для образования кислорода

**83. Выберите правильный вариант ответа**  
**Какая оптимальная влажность муки?**

- а) 15%
- б) 14%
- в) 14,5%

**84. Выберите правильный вариант ответа**  
**Каков нормативный запас воды на производстве?**

- а) 2дня
- б) недельный
- в) 4дня

**85. Выберите 3 правильных варианта ответа**  
**Показатели влияющие на выход хлеба?**

- а) брожение
- б) упек
- в) усушка
- г) потеря крошки

**86. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:**

- а) добавить сахар, соль, муку и перемешать, 3
- б) пропустить творог через мясорубку, 1
- в) придать форму в виде круглых лепешек, 4
- г) добавить яйца, перемешать, 2
- д) обжарить с двух сторон. 5

**87. Укажите цифрами последовательность**



**Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности (впишите цифры в кружки)**

- а ) обсушивание;
- б) обмывание;
- в) оттаивание;
- г) обвалка;
- д) разруб.

**88. Выбрать правильную последовательности операций.**

**Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:**

- а) мойка;
- б) очистка;
- в) сортировка;
- г) удаление косточек и нарезка.

**89. Укажите цифрами последовательность**

**Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:**

- а) нарезка;4
- б) очищение;3
- в) мытье;2
- г) сортировка.1

**90. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов**

А. - берут кочан капусты, б. - удаляют кочерыгу,  
В. - кладут в кипящую воду, г. - отделяют листья

**91. Допишите предложение**

**Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и .....**

**92. Допишите предложение**

**Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее .....**

**93. Допишите предложение**

**К тощим рыбам относят: треску ..., .....**

**94. Допишите классификацию рыб по разным признакам**

**По семействам, по способу обработки.....**

**95.** Дополните схему, распределение по указанным группам следующие виды рыб:

**Сом, налим, судак, хек, стерлядь, калуга, угорь, окунь, зубатка, белуга**

Чешуйчатые: Судак, окунь, хек

Бесчешуйчатые: сом, налим, зубатка, белуга, угорь

Осетровые: стерлядь, белуга, калуга

**96.** Допишите схему механической обработки мороженного мяса

**Размораживание, срезание клейма, .....**

**97.** Допишите предложение

**Бульон - это ..... супа, а продукты которые закладываются в бульон - это .....**

**98.** Допишите предложение

**Показателем качества муки являются количество и качеств .....**

**99.** Допишите предложение

**По содержанию.....и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую**

## КЛЮЧИ к тестам

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1.	а,в,е	26.	г	51.	г	76.	в
2.	д	27.	б,в,г,д	52.	а,б	77.	в,г,д
3.	а,д	28.	д	53.	а,в	78.	а в,г,д,е
4.	а,б,е	29.	а	54.	б	79.	б
5.	а,б,д,е	30.	а	55.	г	80.	в
6.	б	31.	б,в,г	56.	б	81.	б
7.	б	32.	в,г	57.	а	82.	б
8.	в	33.	а	58.	в	83.	в
9.	в,г	34.	б	59.	а	84.	б
10.	а	35.	в	60.	а	85.	б,в,г
11.	в	36.	б	61.	а	86.	б,г,а,в,д
12.	в,б	37.	б	62.	в	87.	в,б,а,д,г
13.	а,в	38.	а	63.	в	88.	в,а,б,г
14.	а	39.	б	64.	в	89.	г,в,б,а
15.	в	40.	в	65.	а	90.	б,в,г
16.	в	41.	в	66.	б	91.	пол
17.	б	42.	а	67.	б	92	пищевая ценность
18.	а	43.	б	68.	г	93	пикша, хек
19.	в	44.	а	69.	в	94	по степени жирности
20.	а	45.	в	70.	в	95	
21.	в	46.	а	71.	в	96	отмывание, обсушивание
22.	а	47.	а	72.	б	97	жидкая основа, гарнир
23.	г	48.	а,б,г	73.	в	98	клейковина
24.	б	49.	а	74.	б	99	клейковина
25.	в	50	б,г,е	75.	в	100	

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
товароведения, технологии  
продуктов и общественного питания  
\_\_\_\_\_М.М. Салманов

### Вопросы к экзамену

1. Классификация сырья пищевой промышленности.
2. Свойства сырья пищевой промышленности.
3. Показатели качества пищевых сред.
4. Показатели технологических свойств сырья и полуфабрикатов.
5. Как влияет вода на сохранность пищевых продуктов?
6. Как классифицируются минеральные (зольные) вещества пищи? Какое значение они имеют в жизнедеятельности человеческого организма? В каких продуктах содержатся?
7. Как классифицируются углеводы? Каково их значение в питании? В каких продуктах и пищевом сырье они содержатся?
8. Каково строение белка? Какие аминокислоты называют незаменимыми? Какие белки называют полноценными? Каково значение белка в организме человека? Каковы свойства белков?
9. Как классифицируется сырье пищевых производств?
10. Какие процессы происходят в пищевом сырье при хранении?
11. Охарактеризуйте способы хранения сырья?
12. Какие виды потерь вы знаете? Чем они обусловлены?
13. Какие группы изделий включает групповая номенклатура хлеба и хлебных изделий?
14. Как оценивается качество хлеба?
15. Какое сырье используется в хлебопекарном производстве?
16. Перечислите основные этапы приготовления хлебобулочных изделий, сухарей и баранок?
17. Как классифицируются макаронные изделия?
18. Какое сырье используется для их изготовления?
19. Как оценивается качество макаронных изделий?
20. Перечислите основные этапы приготовления макаронных изделий?
21. Какие ценные для питания вещества содержит молоко? Как оценивается его качество? Как осуществляется тепловая и механическая обработка молока?
22. Как классифицируют кисломолочные продукты? Какие способы получения вам известны?
23. Какие существуют способы получения творога и масла?
24. Продукция из сельскохозяйственной птицы. Механическая кулинарная обработка.
25. Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.

26. Продукция из пернатой дичи. Механическая кулинарная обработка.  
Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
27. Продукция из кролика. Механическая кулинарная обработка.  
Полуфабрикаты: ассортимент и кулинарное использование.
28. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
29. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
30. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
31. Салаты и винегреты.
32. Холодные закуски из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов.
33. Горячие закуски из мяса, птицы, дичи и субпродуктов, яиц, овощей.
34. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. Классификация и ассортимент.
35. Особенности технологической подготовки муки, жиров, творога и яиц.  
Технологические основы требований к их качеству.
36. Холодные десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
37. Горячие десерты. Ассортимент, организация приготовления и приготовление, требования к качеству.
38. Практическая целесообразность и научное обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов.
39. Технологические схемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
40. Рубленые полуфабрикаты.
41. Последовательность операций технологического процесса в предприятиях питания.
42. Особенности предприятий общественного питания с неполным технологическим циклом.
43. Организация рабочих мест.
44. Виды и источники сырья, полуфабрикатов и готовых продукции для предприятий питания.
45. Виды и назначение сборников рецептур.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

##### **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

##### **Критерии оценки ответов на экзамене**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

2) умело применяет теоретические знания по дисциплине при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу по дисциплине;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по дисциплине в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) Основная литература:***

1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. - Москва: ДеЛи плюс, 2012. - 496с.
2. Вытовтов, А. А. Физико - химические свойства и методы контроля качества товаров [Текст]: учебное пособие, реком. УМО в обл. товароведения и экспертизы товаров. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 176с.
3. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Текст] : методические указания для выполнения лабораторных работ и самостоятельной работы / Сост. Г. А. Макуев, Ш. К. Омаров, Ш. Р. Рамазанов. - Махачкала: ДагГАУ, 2014. - 52с.
4. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва : Издательство Юрайт, 2016. - 414с.
5. Химико-технологический контроль сырья и готовой продукции [Текст] : учебное пособие для студентов факультета агротехнологии и землеустройства / Сост. Н. А. Мунгиева, г. А. Макуев. - Махачкала: ДГСХА, 2011. - 66с.

### ***б) Дополнительная литература***

6. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 152с.
7. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебно-методическое пособие к выполнению лабораторно-практических работ для студ. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / Сост. Л. А. Даудова, Т. А. Исригова. - Махачкала : ДагГАУ, 2013. - 28с.
8. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Текст] : учебное пособие. Рек. УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения по направлению "Продукты питания животного происхождения" / Г.Н. Ким, И.Н. Ким, Т.М. Сафронова и др. - СПб : Изд-во "Лань", 2014. - 512с.
9. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебник / под ред. А. И. Окара. - СПб.: Изд-во "Лань", 2012. - 480с.: ил. - (Учебники для вузов. Спец. литература).
10. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности общественного питания и торговли [Текст] : учебное пособие. - 4-е изд., стер. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 832с.



11. Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56609>
12. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : Издат. центр "Академия", 2004. - 208с.
13. Экспертиза напитков [Текст] / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб.унив. изд-во.; Изд-во Новосибирского ун-та, 2001. - 384с.
14. Рыжакова, А. В. . Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : Академия, 2005. - 224с..
15. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] : учебник, реком. Мин. образ. РФ. - 4-е изд. - Москва : Издат. - торгов. корпор. "Дашков", 2008. - 416с.
16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>
17. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. [Текст] : учеб. пособие для вузов. В 2 ч. Часть 1 / под ред. И. Н. Кима. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 241с.
18. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко и др. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 660с.
19. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст] : учебник. - Москва : ИД"ФОРУМ"; ИНФРА-М, 2013. - 336с.
20. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934>
21. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: Учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 156 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98244>
22. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие. - Москва: ИД"ФОРУМ", 2013 ; : ИНФРА-М, 2013. - 464с.
23. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учеб. / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>.

24. Технология и организация мучных кондитерских и хлебобулочных изделий [Текст] : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студ. 3 курса факультета агротехнологии и землеустройства по направл. "Технология продукции и организация общественного питания" / Сост. Т. А. Исригова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. - Махачкала : ДагГАУ, 2015. - 95с.
25. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. славянский, Д.А. Куликов: под ред. А.Т. Васюковой. - Электрон. дан. – Москва: Дашков и К, 2018. – 496 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105564>
26. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.
27. Технология продуктов общественного питания [Текст]: учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студ. 3 курса факультета агротехнологии и землеустройства по направл. "Технология продукции и организация общественного питания" / Сост.Т. А. Исригова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. - Махачкала : ДагГАУ, 2015. - 49с.

## **9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. Электронная библиотека IQlib (образовательные издания, электронные учебники, справочные и учебные пособия) - [http://www. iqlib.ru/](http://www.iqlib.ru/);
8. Публичная Электронная Библиотека (области знания: гуманитарные и естественнонаучные) - <http://walla.ru/>;
9. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
- 10.Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/).
- 11.Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/).
- 12.Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>.
- 13.Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru).

14. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ <http://www.1gost.ru/>.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Электронно-библиотечная система «Издательство сторонняя Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство») сторонняя	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 176, от 12.11.2020 г. 21.12.2020 по 20.12.2021 гг.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 175 от 12.11.2020 г. 21.12.2020 по 20.12.2021гг.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Инженерные науки» и «Информатика»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 105 от 15.03.2021г. с 15.04.2021г. до 14.04.2022г.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 200 от 26.03.2021г. с 15.05.2021г. до 14.05.2022г.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 195 от 23.12.2020 с 01.02.2021 г. до 01.02.2022г
6.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. Без ограничения времени.
7.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. Без ограничения времени
8.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (учебные и научные издания)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. Без ограничения времени

9.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
10.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 112 от 17.12.2021 г. С 18.02.2021 по 17.02.2022г.
11.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 по 31.12.2021

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Технохимический контроль сырья и готовой продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из

различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов практического занятия, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическому занятию. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практических занятиях. Ценность выступления студента на занятиях возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на практических занятиях или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже, чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем занятии.

### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу, подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и практических занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на практических занятиях, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на практических занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления,

чередую умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## 11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

### Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

## 12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

1. Библиотечный фонд ФГБОУ ВО «Дагестанский ГАУ имени М.М. Джамбулатова»
2. Компьютерный класс с выходом в Интернет в библиотеке;



3. Мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;
4. Образцы товаров;
5. Каталоги видов, разновидностей товаров;
6. Приборы, аналитические весы;
7. Наборы реактивов для реализации методик оценки качества готовой продукции;
8. Стандарты на продукцию (товары), терминов и определений, правила приемки и методы контроля качества продукции;
9. Общероссийский классификатор продукции;
10. Лаборатория производства кулинарной продукции № 209: столы сервировочные, другая специализированная мебель и оргсредства; кофеварка, электрогриль, микроволновая печь, комбайн кухонный, моечная машина, блендер, миксер, посуда: стеклянная, металлическая, фарфоровая и др., приборы, белье столовое.

### **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.



**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

**УТВЕРЖДАЮ**  
*проректор по учебной работе*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

В программу дисциплины

### **«ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

по направлению - 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»

профиль подготовки - «Технология и организация ресторанного дела»

вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### **Программа пересмотрена на заседании кафедры**

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### **Одобрено**

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

### Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					