

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час. (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	56(1,56)	14(0,39)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	54(1,5)	12(0,33)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• практические занятия	36(1)	8(0,22)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	18(0,5)	87(2,42)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	34(0,94)	7(0,19)
Итого	108(3)	108(3)

Каримова А.З. Производственный контроль на предприятиях индустрии питания: Рабочая программа дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. - 50 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Производственный контроль на предприятиях индустрии питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Каримовой А.З., к.б.н., доцентом кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки - 2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7.

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Каримова А.З., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	7
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	7
6. Лабораторный практикум.....	7
7. Практические занятия (семинары).....	8
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	9
9. Самостоятельная работа студента	9
10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	9
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	10
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	11
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	11
14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	12
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	12
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	13
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	15
1. Паспорт фонда оценочных средств	16
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	16
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	16
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	17
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	19
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	21
2.1. Комплект материалов для подготовки к промежуточной аттестации	21
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации.....	26
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине.....	28
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине	32
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	32
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	33
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	34
ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ.....	39
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	42
КОМПЛЕКТ ЗАДАЧ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ	44
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОПРОСА СТУДЕНТОВ	47
КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОПРОСА СТУДЕНТОВ	49

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производственного контроля на различных типах предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации производственного контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания; ознакомление студентов с основными вопросами организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания (ОПК-3, ПК-1, ПК-6).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

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

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3 ПК-7 ПК-19	Знать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	Опрос Реферат
	Знать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
	Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Задачи Тесты
	Уметь анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
	Владеть способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Контрольная работа Задачи
	Владеть навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Виды учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	56	56
Аудиторные занятия всего, в том числе:	54	54
Лекции	18	18
Практические занятия	36	36
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	18	18
Другие виды самостоятельной работы:	18	18
Вид промежуточной аттестации – экзамен	34	34
ИТОГО:	часов	108
	зач. ед.	3

заочная форма обучения

Виды учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14	14
Аудиторные занятия всего, в том числе:	12	12
Лекции	4	4
Практические занятия	8	8
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	87	87
Другие виды самостоятельной работы:	87	87
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	108
	зач. ед.	3

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля

Основные виды документации, регулирующие осуществление производственного контроля: определяющие необходимость осуществления производственного контроля, устанавливающие порядок проведения производственного контроля; определяющие предмет контроля. Недостатки и проблемы в организации производственного контроля.

Тема 2. Совершенствование организации производственного контроля

Анализ недостатков в существующих способах производственного контроля. Основные направления совершенствования организации производственного контроля. Повышение квалификации управленческих кадров, использование системного подхода и научных принципов теории контроля, международный и отечественный опыт создания и развития систем управления качеством и безопасностью, совершенствование документации в системе производственного контроля.

Тема 3. Научные основы производственного контроля

Управленческие основы производственного контроля; законодательная база производственного контроля; санитарно-гигиенические основы производственного контроля; социобиопсихологические в основах производственного контроля. Мероприятия, входящие в систему НАССР. Концепции риска при проведении производственного контроля.

Тема 4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания

Цель производственного контроля. Объекты производственного контроля. Задачи производственного контроля. Ответственность за своевременность проведения, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Рекомендуемая номенклатура лабораторных и инструментальных исследований.

Тема 5. Программа (план) производственного контроля

Формирование программ производственного контроля; количественная интерпретация выполнения программ производственного контроля; оценка исполнения программ производственного контроля; оценка результативности и эффективности производственного контроля.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях индустрии питания» формирует компетенции ОПК-3, ПК-7, ПК-19, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ПК-5, ПК-6.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Документация, регулирующая осуществление производственного контроля	2	6	2	10
2.	Совершенствование организации производственного контроля	4	6	4	14
3.	Научные основы производственного контроля	4	8	4	16
4.	Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания	4	8	4	16
5.	Программа (план) производственного контроля	4	8	4	16
	ИТОГО:	18	36	18	72

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Документация, регулирующая осуществление производственного контроля	1	2	16	19
2.	Совершенствование организации производственного контроля	1	2	18	21
3.	Научные основы производственного контроля	1	1	16	18
4.	Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания	1	2	20	23
5.	Программа (план) производственного контроля		1	17	18
	ИТОГО:	4	8	87	99

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Документация, регулирующая осуществление производственного контроля	Документация по производственному контролю. Примерный перечень рекомендуемых учетных и отчетных форм. Перечень мероприятий по осуществлению производственного контроля	6
2	Совершенствование организации производственного контроля	Основные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	6
3	Научные основы производственного контроля	Основные принципы организации производственного контроля основанных на системе НАССР. Критические точки и методы их выделения	8
4	Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания	Цель, объекты и задачи производственного контроля. Составление практических рекомендаций к организации производственного контроля Оценка санитарно-эпидемиологической надежности предприятий питания	8
5	Программа (план) производственного контроля	Разработка схемы и проведение входного, операционного и приемочного контроля производства различных видов пищевой продукции	8
ИТОГО:			36

заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Документация, регулирующая осуществление производственного контроля	Документация по производственному контролю. Примерный перечень рекомендуемых учетных и отчетных форм. Перечень мероприятий по осуществлению производственного контроля	2
2	Совершенствование организации производственного контроля	Основные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	2
3	Научные основы производственного контроля	Основные принципы организации производственного контроля основанных на системе НАССР. Критические точки и методы их выделения	1
4	Порядок организации и	Цель, объекты и задачи производственного	2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
	проведения производственного контроля на предприятии общественного питания	контроля. Составление практических рекомендаций к организации производственного контроля. Оценка санитарно-эпидемиологической надежности предприятий питания	
5	Программа (план) производственного контроля	Разработка схемы и проведение входного, операционного и приемочного контроля производства различных видов пищевой продукции	1
	ИТОГО:		8

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Документация, регулирующая осуществление производственного контроля	Домашнее задание/Конспект темы	Устный опрос
2	Совершенствование организации производственного контроля	Домашнее задание/Тестирование	Тест
3	Научные основы производственного контроля	Домашнее задание/Задачи	Задачи
4	Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания	Домашнее задание/Доклад	Реферат
5	Программа (план) производственного контроля	Домашнее задание/Конспект темы	Устный опрос

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

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 520 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414938>

б) дополнительная литература:

1. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417109>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

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

а) нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» М.: Издательство стандартов, 2008.

2. Федеральный закон от 17.07.1999 г. № 181 ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» (выдержки из закона в редакции от 09.05.2005 г.)

3. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (выдержки из закона с изменениями от 01.12.2007 г.)

4. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».- М.,2001.–16с.

5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп.11 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.–7с.

6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. И изм.7 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–20с.

7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. и изм.8 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–24с.

б) основная литература:

1. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 520 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414938>

в) дополнительная литература:

1. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417109>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях индустрии питания» состоит из 5 тем изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы производственного контроля. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков со студентами проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы решаются практические задачи, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к

практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, реферат, решение задач;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях индустрии питания» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Документация, регулирующая осуществление производственного контроля Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
2	Совершенствование организации производственного контроля	2	2	1	1

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)				
3	Научные основы производственного контроля Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
4	Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
5	Программа (план) производственного контроля Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
	Итого:	10	10	5	5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенция ОПК-3 формируется в процессе изучения дисциплины (прохождения практик):

Неорганическая химия
Органическая химия
Биохимия
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Санитария и гигиена питания
Товароведение
Физическая и коллоидная химия
Микробиология
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Методы контроля сырья и готовой продукции
Технология продукции общественного питания
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.2. Компетенция ПК-7 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Технология кулинарной продукции за рубежом
Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Маркетинг предприятий индустрии питания
Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания
Производственная практика. Преддипломная практика

1.2.3. Компетенция ПК-19 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Маркетинг предприятий индустрии питания

Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания

Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ОПК-3	Тема 1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля	Опрос Реферат Задачи Тесты Контрольная работа
2	ПК-7	Тема 2. Совершенствование организации производственного контроля	
3	ПК-19	Тема 3. Научные основы производственного контроля	
		Тема 4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания	
		Тема 5. Программа (план) производственного контроля	

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;
- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;
- суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-3 ПК-7 ПК-19	Знает оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания (опрос)	Верно и в полном объеме знает оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	С незначительными замечаниями знает оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками знает оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	Не знает оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	10
	Знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг (реферат)	Верно и в полном объеме знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	С незначительными замечаниями знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	На базовом уровне, с ошибками знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	Не знает нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	
<i>Практические показатели</i>						
ОПК-3 ПК-7 ПК-19	Умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (задачи)	Верно и в полном объеме может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	С незначительными замечаниями может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Не может осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	10
	Умеет анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития	Верно и в полном объеме может анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания	С незначительными замечаниями может анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области	На базовом уровне, с ошибками может анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области	Не может анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,2 б.	
	индустрии питания и гостеприимства (тесты)	и гостеприимства	развития индустрии питания и гостеприимства	развития индустрии питания и гостеприимства	области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Владеет</i>						
ОПК-3 ПК-7 ПК-19	Владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (задачи)	Верно и в полном объеме владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	С незначительными замечаниями владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	На базовом уровне, с ошибками владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Не владеет способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	10
	Владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	С незначительными замечаниями владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Не владеет навыками осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<i>ВСЕГО:</i>						30

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	26-30	высокий
хорошо	22-25	хороший
удовлетворительно	16-21	достаточный
неудовлетворительно	15 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Комплект материалов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Органы государственного эпидемиологического санитарный надзора.
2. Дезинфекция, способы и средства.
3. Гигиена воздуха.
4. Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания, график уборки помещений, дезинфицирующие средства.
5. Гигиена воды.
6. Бактериологические методы исследования общей микробной обсемененности и санитарно-показательных микроорганизмов.
7. Гигиена почвы.
8. Дезинсекция на предприятиях общественного питания.
9. Гигиена освещения.
10. Дератизация на предприятиях общественного питания.
11. Гигиена отопления.
12. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий общественного питания и торговли .
13. Гигиена вентиляции.
14. Кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф и паратифы, холера), распространение и профилактика.
15. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий общественного питания.
16. Зоонозы, связанные с употреблением мяса и молока (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, ящур), распространение и профилактика.
17. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений и взаимосвязь между ними.
18. Токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной группой микроорганизмов, сальмонеллез. Профилактика.
19. Помещения для посетителей.
20. Токсикозы: ботулизм, микотоксикозы. Характеристика и профилактика.
21. Гигиенические требования к группе складских помещений.
22. Пищевые отравления немикробной природы (грибами, косточковыми, некоторыми видами рыб). Профилактика этих заболеваний.
23. Гигиенические требования к производственным помещениям.
24. Гельминтозы. Общие представление, цикл развития, пути распространения, дегельминтизация и меры профилактики.
25. Гигиенические требования к группе административно-бытовых помещений.
26. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.

Возбудители, цикл развития, способы обеззараживания, меры профилактики.

27. Гигиенические требования к механическому оборудованию.

28. Гигиеническая характеристика мяса и мясопродуктов. Хранение, транспортировка.

29. Гигиеническая характеристика теплового оборудования и основных способов нагрева.

30. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.

31. Гигиенические требования к холодильному оборудованию.

32. Гигиена молока и молочных продуктов.

33. Гигиенические требования к производственному инвентарю, посуде, таре. Его хранение и маркировка.

34. Санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.

35. Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его санитарное состояние.

36. Гигиена овощей, фруктов, ягод.

37. Условия приемки продуктов.

38. Гигиена зерна и зерно-мучных продуктов.

39. Основные виды термической обработки, их санитарно-гигиеническое значение и правила проведения.

40. Санитарная оценка круп, муки и бобовых.

41. Санитарный режим при приготовлении холодных блюд, предупреждение вторичного обсеменения.

42. Гигиена консервов и пресервов.

43. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

44. Гигиенические требования к пищевым добавкам и красителям.

45. Бракераж.

46. Особенности организации питания в детских учреждениях.

47. Санитарно-гигиенические требования к выдаче обедов на дом.

48. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.

49. Организация питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.

Типовые контрольные задания:

Вариант 1

1. Окружающая среда, ее влияние на здоровье человека и безопасность пищевых продуктов.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству служебных и бытовых помещений в организациях общественного питания.

3. Кишечные инфекции. Холера и вирусный гепатит А, их профилактика.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению кремов в кондитерском цехе.

Задача: После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
 - разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
 - отсутствует хлеборезка;
 - обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.
- Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

Вариант 2

1. Гигиена освещения. Искусственное освещение и его гигиеническая оценка.
2. Дезинфекция. Химические способы дезинфекции в общественном питании.
3. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке и приготовлению блюд из яиц в организациях общественного питания.

Задача: Производилась разгрузка охлажденного мяса (полутушами). Температура в холодильнике была $+80^{\circ}\text{C}$. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета. Какие требования были нарушены при разгрузке?

Вариант 3

1. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству кондитерского цеха в организациях общественного питания.
2. Биогельминтозы, связанные с употреблением рыбы.
3. Стафилококковое пищевое отравление и его профилактика.
4. Способы и санитарные режимы мытья столовой и кухонной посуды, оборудования и инвентаря.

Задача: В сопроводительных документах на кремовые кондитерские изделия были указаны: дата выработки продукции, температура хранения и конечный срок реализации. Все ли показатели были указаны?

Вариант 4

1. Гигиенические требования к размещению, территории и генеральному плану участка организаций общественного питания.
2. Отравления химическими соединениями, образующимися при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов.
3. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *E.coli*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* и бактериями рода *Proteus*.
4. Требования к условиям работы в производственных помещениях организаций общественного питания.

Задача: Готовили котлеты из мясного фарша. Их обжарили на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 мин., а затем доготавливали в жарочном шкафу при температуре $180-200^{\circ}\text{C}$ в течение 5-8 мин. Были ли

нарушены требования тепловой обработки продукта?

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. В следующие функциональные группы объединяют помещения предприятий, работающих на кулинарных п/ф

а) для холодной доработки п/ф и обработки зелени, фруктов, ягод и овощей, поступающих на предприятие в виде сырья, а также солений;

б) для производства кулинарных и мучных кондитерских и булочных изделий;

в) для потребителей;

г) служебные, бытовые и технические для приема и хранения продуктов д) и п/ф;

е) для потребителей; служебные, бытовые и технические

ж) для приема и хранения продуктов и п/ф; для холодной доработки п/ф

2. Помещения входят в состав функциональной группы для приема и хранения продуктов

а) складские помещения, экспедиция

б) складские, бытовые помещения

в) складские, технические помещения

3. Складские помещения размещают

а) в подвальном, цокольном и первом этаже

б) на первом и втором этаже

в) втором и последующих этажах

4. Самостоятельно, без общего тамбура проектируют

а) сборные камеры

б) холодильные камеры

в) блоки холодильных камер

5. Целесообразно размещать рядом с кондитерским или мучным цехом, и не рекомендуется с помещениями высокой влажностью воздуха

а) кладовая тары

б) кладовую овощей

в) кладовую сухих продуктов

Литература для подготовки к экзамену:

а) нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» М.: Издательство стандартов, 2008.

2. Федеральный закон от 17.07.1999 г. № 181 ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» (выдержки из закона в редакции от 09.05.2005 г.)

3. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (выдержки из закона с изменениями от 01.12.2007 г.)

4. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».- М.,2001.–16с.

5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп.11 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.–7с.

6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. И изм.7 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–20с.

7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Доп. и изм.8 к СанПиН 2.3.2.1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.– М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009.–24с.

б) основная литература:

1. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник / Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 520 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414938>

в) дополнительная литература:

1. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417109>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

БИЛЕТ № 1

1. Организация контроля качества продукции в общественном питании.
2. Службы входного, операционного и приемочного контроля.
3. Дизентерия и ее профилактика.

БИЛЕТ № 2

1. Гигиенические требования к воде. Органолептические, физические и химические показатели качества питьевой воды.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству помещений для потребителей в организациях общественного питания.
3. Лабораторный контроль санитарного состояния организаций общественного питания.

БИЛЕТ № 3

1. Эпидемиологическая роль почвы в распространении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека, связанных с питанием. Санитарные показатели оценки почвы.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству производственных помещений в организациях общественного питания.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий в организациях общественного питания.

БИЛЕТ № 4

1. Вентиляция. Гигиеническая характеристика естественной и искусственной вентиляции в организациях общественного питания. Кондиционирование воздуха.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству кондитерского цеха в организациях общественного питания.
3. Стафилококковый токсикоз и его профилактика.

БИЛЕТ № 5

1. Эпидемиологическая роль воды в распространении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека. Микробиологические показатели качества питьевой воды.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству складских помещений в организациях общественного питания.
3. Ботулизм и его профилактика.

БИЛЕТ № 6

1. Гигиенические требования к канализации и удалению пищевых отходов в организациях общественного питания.
2. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию в организациях общественного питания.
3. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Источники инфекции, пути и факторы передачи. Восприимчивость организма.

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Расчетные методы контроля качества применяют главным образом при:

- А. определении плотности веществ;
- Б. проектировании продукции, когда последняя еще не может быть объектом экспериментального исследования;
- В. определении показателя преломления веществ;
- Г. определении реологических свойств веществ.

2. Социологический метод определения показателей качества основан на:

- А. определении плотности веществ;
- Б. определении показателя преломления веществ;
- В. сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей;
- Г. определении реологических свойств веществ.

3. Экспертный метод - это метод определения показателей качества продукции, осуществляемый на основе:

- А. сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей;
- Б. наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;
- В. решения, принимаемого экспертами;
- Г. определении реологических свойств веществ.

4. Органолептический метод - это метод, осуществляемый на основе:

- А. сбора и анализа мнений фактических и возможных потребителей;
- Б. проектировании продукции, когда последняя еще не может быть

объектом экспериментального исследования;

В. анализа восприятия органов чувств;

Г. наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;

5. Качество - это то, что:

А. делает один объект похожий на другой;

Б. не определяется по его показателям;

В. отличает один объект от других;

Г. определяется по одному показателю.

6. По количеству характеризующих свойств показатели качества продукции делят на:

А. только единичные;

Б. единичные и комплексные;

В. только комплексные;

Г. одноразовые.

7. Пищевая ценность - это...

А. комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.

Б. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

В. субъективное отношение человека к пище, определяемое с помощью органов чувств

8. Энергетическая ценность – это...

А. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

Б. качество белков пищи.

В. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека.

9. Биологическая ценность - это:

А. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

Б. качество белков пищи.

В. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека.

Г. субъективное отношение человека к пище, определяемое с помощью органов чувств

10. Физиологическая ценность – это:

А. комплексное свойство, объединяющее энергетическую,

биологическую, физиологическую ценность.

Б. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

В. качество белков пищи.

Г. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Органолептические показатели – это:

А. комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность.

Б. количество энергии, высвобождающееся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

В. наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека.

Г. субъективное отношение человека к пище, определяемое с помощью органов чувств

2. К физико-химическим методам анализа относится:

А. гравиметрические методы

Б. титриметрические методы

В. хроматографический анализ

Г. кислотно-основные методы

3. Метод, предназначенный для определения содержания белка в блюде или рационе с целью контроля его энергетической ценности:

А. метод Кьельдаля;

Б. бихроматный;

В. калиевый;

Г. аммиачный.

4. Метод, предназначенный для определения массовой доли соли (хлорида натрия) в полуфабрикатах, в которых нормируется этот показатель, а также в блюдах (изделиях) в случае разногласий при органолептической оценке:

А. аргентометрический метод;

Б. иодометрический метод;

В. рефрактометрия;

Г. комплексонометрическое титрование.

5. Производственный контроль на этапе транспортировки пищевой продукции не включает в себя контроль за :

А. наличием специально предназначенного транспортного средства;

Б. соблюдением правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

В. за наличием на этикетке информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства РФ, а также нормативной и технической документации.

6. Производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции не включает:

А. контроль над соблюдением сроков и условий хранения продуктов

Б. оценку загруженности складских помещений;

В. контроль над соблюдением правила товарного соседства;

Г. наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.

7. ХАССП (НАССР) – модель управления и регулирования качества пищевой продукции, и главный инструмент обеспечения ее безопасности, в переводе на русский означает:

А. «Система анализа риска в критических контрольных точках».

Б. «Система анализа риска при производстве продукции».

В. «Система анализа риска в горячем цехе».

Г. «Система анализа риска в холодном цехе».

8. В настоящее время система ХАССП признана во всем мире, как основная модель управления и регулирования...

А. количеством пищевой продукции, и главным инструментом обеспечения ее поставки

Б. качеством пищевой продукции, и главным инструментом обеспечения ее безопасности

В. количеством пищевой продукции, и главным инструментом обеспечения ее реализации

9. Важным достоинством системы ХАССП, является ее свойство -

А. производить в больших объемах продукцию

Б. реализовать в короткие сроки большой объем продукции

В. предвидеть и предупреждать ошибки, при помощи поэтапного контроля на протяжении всей цепочки производства пищевых продуктов.

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях индустрии
питания»

Контрольные работы по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях питания» состоят из ответов на вопросы и решения задач.

Вариант 1

1. Организация контроля качества продукции в общественном питании.
2. Службы входного, операционного и приемочного контроля.
3. Дизентерия и ее профилактика.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов в организациях общественного питания.

Задача: Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени.

Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

Вариант 2

1. Гигиенические требования к воде. Органолептические, физические и химические показатели качества питьевой воды.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству помещений для потребителей в организациях общественного питания.
3. Сальмонеллез и его профилактика.
4. Лабораторный контроль санитарного состояния организаций общественного питания.

Задача: В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным

химическим показателям. Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах - 3 балла; Вкус - 3 балла; Цветность - 20 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 6,0; Хлориды, мг/л - 10; Нитраты, мг/л - 1,0. Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.

Вариант 3

1. Эпидемиологическая роль почвы в распространении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека, связанных с питанием. Санитарные показатели оценки почвы.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству производственных помещений в организациях общественного питания.

3. Зоонозные инфекции: туберкулез и ящур. Профилактика.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий в организациях общественного питания.

Задача: Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75⁰С, вторые + 60⁰С, холодные блюда +16⁰С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему?

Вариант 4

1. Вентиляция. Гигиеническая характеристика естественной и искусственной вентиляции в организациях общественного питания. Кондиционирование воздуха.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству кондитерского цеха в организациях общественного питания.

3. Стафилококковый токсикоз и его профилактика.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в организациях общественного питания.

Задача: Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складским помещениям ПОП: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психометр; должны иметь единую систему вентиляции.

Вариант 5

1. Эпидемиологическая роль воды в распространении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека. Микробиологические показатели качества питьевой воды.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству складских помещений в организациях общественного питания.

3. Ботулизм и его профилактика.

4. Дезинсекция и дератизация в организациях общественного питания.

Задача: Результаты исследования состояния микроклимата наПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28⁰С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

Вариант 6

1. Гигиенические требования к канализации и удалению пищевых отходов в организациях общественного питания.

2. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию в организациях общественного питания.

3. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Источники инфекции, пути и факторы передачи. Восприимчивость организма.

4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Задача: Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39⁰, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Вариант 7

1. Гигиена почвы. Физические и химические показатели почвы, их гигиеническая оценка.

2. Санитарный режим. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории и помещений в организациях общественного питания.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов в общественном питании.

4. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений микробной природы.

Задача: Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;

- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

Вариант 8

1. Гигиена воды. Значение воды. Гигиеническая характеристика источников и систем водоснабжения. Загрязнение воды. Способы улучшения качества питьевой воды.

2. Проектирование и строительство организаций общественного питания. Гигиенические требования к размещению, территории и генеральному плану участка.

3. Псевдотуберкулез и листериоз. Профилактика.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к холодной обработке пищевых продуктов в общественном питании.

Задача: На ПОП была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

Вариант 9

1. Гигиена воздуха. Физические свойства воздуха и их гигиеническое значение.

2. Пищевые отравления микробной природы. Классификация. Отличия пищевых отравлений микробной природы от пищевых инфекций.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению пищевых продуктов во фритюре.

4. Виды моющих средств, используемых в общественном питании. Санитарный контроль за применением моющих средств.

Задача: На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда: борщ украинский; суп молочный; мясозаливное; блинчики с творогом; гуляш из говядины; рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

Вариант 10

1. Загрязнение атмосферного воздуха. Эпидемиологическое значение воздуха. Показатели санитарного состояния воздуха.

2. Дезинфекция. Физические способы дезинфекции в общественном питании.

3. Геогельминтозы и их профилактика.

4. Санитарная обработка в кондитерском цехе предприятий общественного питания.

Задача: Какое сырье и продукты не разрешается принимать на ПОП: - живую рыбу; - грибы мятые; - сельскохозяйственную птицу без клейма; - овощи и плоды с признаками гнили; - пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

-оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

-оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях индустрии
питания»

1. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр.
2. Производственная гигиена. Санитарная одежда: ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика.
3. Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.
4. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность.
5. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы). Причины возникновения, меры профилактики.
6. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.
7. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.
8. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха.
9. Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и обеззараживания воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
10. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.
11. Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт: понятия, сведения, оформление.
12. Санитарные требования к условиям перевозки особо

скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре.

13. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества принимаемых продуктов. Продукты, которые запрещается принимать и использовать

14. Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений.

15. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.

16. Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к режимам тепловой обработки.

17. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.

18. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные правила применения пищевых добавок при производстве кулинарных и кондитерских изделий.

19. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день.

20. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество.

21. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей, оказанию услуг, доставке пищи в филиалах, отпуску буфетной продукции.

22. Государственный и ведомственный санитарный надзор: цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль.

23. Производственный контроль на предприятиях общественного питания: нормативная база, порядок проведения.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях индустрии
питания»

Вариант 1

1. Качество продукции. Основные показатели качества готовой продукции. Групповые показатели качества товара.
2. Пищевая безопасность мясного сырья и продуктов переработки

Вариант 2

1. Внутренний и внешний контроль качества готовой продукции. Органы государственного надзора и контроля качества и безопасности пищевых продуктов РФ.
2. Пищевая безопасность яиц и яичных продуктов

Вариант 3

1. Плановые и внеплановые проверки ПОП, проводимые контролирующими органами.
2. Показатели качества рыбных полуфабрикатов и готовой продукции

Вариант 4

1. Документ, который оформляется надзорными органами по результатам проверки ПОП. Основные его пункты.
2. Показатели качества мясных полуфабрикатов и готовой продукции

Вариант 5

1. Методы контроля показателей качества и безопасности продукции.
2. Показатели качества мяса птицы

Вариант 6

1. Органолептические методы контроля качества пищевых продуктов. Основные показатели метода
2. Какими федеральными законами руководствуются в своей работе органы государственного надзора и контроля за ПОП

Вариант 7

1. Методы определения показателей общего химического состава продукции
2. Входной контроль. Основные его задачи

Вариант 8

1. Методы определения физико-химических и функционально-технологических показателей качества продукции
2. Основные задачи производственного контроля. Ответственные лица, отвечающие за производственный контроль

Вариант 9

1. Методы определения показателей безопасности продукции.
2. Производственный контроль. Этапы производственного контроля

Вариант 10

1. Нормативная документация, регулирующая производственный контроль
2. Производственный контроль на этапах технологического процесса. Основные его задачи

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

КОМПЛЕКТ ЗАДАЧ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях индустрии питания»

1. Задача: Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени.

Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

2. Задача: В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям. Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах - 3 балла; Вкус - 3 балла; Цветность - 20 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 6,0; Хлориды, мг/л - 10; Нитраты, мг/л - 1,0. Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.

3. Задача: Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75⁰С, вторые + 60⁰С, холодные блюда +16⁰С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему?

4. Задача: Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складским помещениям ПОП: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психрометр; должны иметь единую систему вентиляции.

5. Задача: Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28⁰С;

Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

6. Задача: Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 38-39 °C, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

7. Задача: Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;
- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;
- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

8. Задача: На ПОП была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

9. Задача: На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда: борщ украинский; суп молочный; мясо заливное; блинчики с творогом; гуляш из говядины; рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

10. Задача: Какое сырье и продукты не разрешается принимать на ПОП:
- живую рыбу; - грибы мятые; - сельскохозяйственную птицу без клейма; - овощи и плоды с признаками гнили; - пирожные с кремом из сливок. Поясните почему?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОПРОСА СТУДЕНТОВ

по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях индустрии
питания»

1. Что значит качество продукции. Назовите основные показатели качества готовой продукции. Групповые показатели качества товара.
2. Охарактеризуйте пищевую безопасность мясного сырья и продуктов его переработки
3. Охарактеризуйте внутренний и внешний контроль качества готовой продукции. Органы государственного надзора и контроля качества и безопасности пищевых продуктов РФ.
4. Охарактеризуйте пищевую безопасность яиц и яичных продуктов
5. Опишите плановые и внеплановые проверки ПОП, проводимые контролирующими органами.
6. Охарактеризуйте показатели качества рыбных полуфабрикатов и готовой продукции
7. Опишите методы контроля показателей качества и безопасности продукции.
8. Охарактеризуйте показатели качества мяса птицы
9. Опишите органолептические методы контроля качества пищевых продуктов. Основные показатели метода
10. Какими федеральными законами руководствуются в своей работе органы государственного надзора и контроля за ПОП
11. Опишите методы определения показателей общего химического состава продукции
12. Опишите входной контроль. Основные его задачи
13. Опишите методы определения физико-химических и функционально-технологических показателей качества продукции
14. Охарактеризуйте Основные задачи производственного контроля. Ответственные лица, отвечающие за производственный контроль
15. Охарактеризуйте Методы определения показателей безопасности продукции.
16. Производственный контроль. Этапы производственного контроля
17. Нормативная документация, регулирующая производственный контроль
18. Опишите производственный контроль на этапах технологического процесса. Основные его задачи

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОПРОСА СТУДЕНТОВ

по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях индустрии
питания»

1. За нарушение санитарного законодательства устанавливается
ответственность

- А. административная
- Б. уголовная
- В. гражданско-:правовая
- Г. все ответы верны

2. Согласно закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в
случае изготовления и оборота некачественных и опасных пищевых
продуктов, устанавливается

- А. административная ответственность
- Б. уголовная ответственность
- В. гражданско-:правовая ответственность

3. При отсутствии нормативно - технической документации на сырье и
полуфабрикаты, для отбора средней пробы из партии продукции вскрывают:

- А. каждую вторую или третью упаковку, но не менее пяти;
- Б. четыре упаковки на выбор;
- В. две упаковки на выбор;
- Г. три упаковки на выбор;

4. Щелочность выражают в:

- А. градусах;
- Б. процентах;
- В. молях;
- Г. эквивалентах.

5. Метод, предназначенный для определения содержания белка в блюде
или рационе с целью контроля его энергетической ценности:

- А. метод Къельдаля;
- Б. бихроматный;
- В. калиевый;
- Г. аммиачный

6. Визуальный контроль осуществляется в форме ... с целью контроля соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте.

- А. контрольных проверок
- Б. лабораторных исследований
- В. инструментальных методов

7. Что является основанием для приема товара на ПОП

- А. Проведенный входной контроль
- Б. технологический контроль
- В. производственный контроль

8. Исходная информация о производстве должна быть отражена ... производственных процессов

- А. в актах
- Б. в блок-схемах
- В. счет-фактурах

9. Контрольные критические точки определяют, проводя анализ ... и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса.

- А. по микробиологическим показателям
- Б. отдельно по каждому учитываемому опасному фактору
- В. по биохимическим показателям

10. ХАССП (НАССР) – модель управления и регулирования качества пищевой продукции, и главный инструмент обеспечения ее безопасности, в переводе на русский означает:

- А. «Система анализа риска в критических контрольных точках».
- Б. «Система анализа риска при производстве продукции».
- В. «Система анализа риска в горячем цехе».
- Г. «Система анализа риска в холодном цехе».

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.