



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
(ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ им.

К.Г.Разумовского (ПКУ)»,

д.э.н. профессор

/А.А.Грунин/

«18» января 2019 г.



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.07 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы **прикладной бакалавриат**

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Волоколамск, 2019

Рабочая программа дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа дисциплины разработана: к.п.н., доцентом Е.Н. Сепиашвили

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
к.п.н., доцент

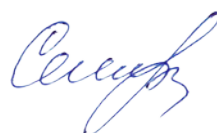


Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от «16» января 2019 года.

И.О. заведующий кафедрой «Информатизации и технологий пищевой промышленности» кандидат педагогических наук, доцент



Е.Н.Сепиашвили

(подпись)

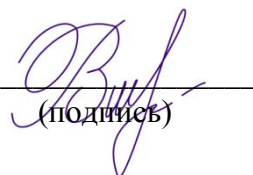
Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент



(подпись)

Н.И. Валентинова

Оглавление

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ)	5
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	14
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)	15
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	23
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	24

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к модулю профильной направленности Б1.В.02.07. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - физики, неорганической химии, органической химии, биохимии, аналитической химии, физико-химических методов анализа, физической и коллоидной химии, микробиологии, метрологии, стандартизации и сертификации.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – физиология питания, технология продуктов общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-4.

Выпускник по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК – 4);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом	Знать: - виды контроля качества продукции, классификацию, назначение; - методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции индустрии питания и условий, влияющих на их возникновение; - правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции индустрии питания на предприятии.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом, изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания (ПК-4)

Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов

Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи

Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)

Тема 1.5. Научные основы управления качеством продукции

Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов (ПК-4)

Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов

Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов

Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов

Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов

Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий (ПК-4)

Тема 3.1. Контроль качества первых блюд

Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов

Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд

Тема 3.4. Контроль качества напитков

Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми дисциплинами (последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)											
Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	

изучения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции индустрии питания», обеспечивают подготовку к написанию выпускной квалификационной работы										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий
Заочная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах				
	Всего	Самостоятельная работа, в т.ч. промежуточная аттестация	Контактная работа обучающихся с преподавателем		
			Лекционного типа	Лабораторные занятия	Практические занятия
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания					
Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.		14	1		
Тема 1.2. Современные методы и подходы управления качеством продукции индустрии питания		14		1	
Тема 1.3. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов		14		1	
Тема 1.4. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи		14	1		
Тема 1.5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)		14			1
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов					
Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов		14	1		
Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов		14			1
Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов		14			1
Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов		14		2	
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий					
Тема 3.1. Контроль качества первых блюд		13	1		

Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов		13		2	
Тема 3.3 Контроль качества холодных и сладких блюд		13			
Тема 3.4. Контроль качества напитков		13		2	
Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста		13			1
Форма промежуточной аттестации	9	экзамен			
Общий объем, часов	216	191	4	8	4

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1	Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	Лекция - беседа
2	Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	Лекция - беседа
3	Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов	Лекция - беседа
4	Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов	Лекция - беседа
5	Тема 3.4. Контроль качества напитков	Лекция - беседа
6	Тема 3.5 Контроль качества изделий из теста	Лекция - беседа

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Выполнение лабораторных работ, тестирование, подготовка и устные выступления с докладами, рефератами на лабораторных занятиях, участие в обсуждении конкретных результатов выполнения лабораторных работ, ситуаций по соответствующим темам в ходе учебных занятий, выполнение заданий в форме самостоятельной работы.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ					
№	раздел и темы дисциплины	Наименование лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания					
Тема 1.2	Научные основы управления качеством продукции	Лабораторное занятие №1 «Изучение принципов системы обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на предприятиях индустрии питания»	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4
Тема 1.3	Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление	Лабораторное занятие №1 «Изучение правил отбора и подготовки проб для контроля»	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4

	результатов анализов	качества сырья и кулинарной продукции»			
Тема 1.5.	Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	Лабораторное занятие №3 «Изучение методов органолептической оценки качества сырья и готовой продукции индустрии питания»	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов					
Тема 2.2	Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	Лабораторное занятие №6 «Изучение методов контроля качества рыбных полуфабрикатов индустрии питания»	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4
Тема 2.3	Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов	Лабораторное занятие №7 «Изучение методов контроля качества овощных полуфабрикатов индустрии питания»	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4
Тема 2.4	Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества мучных полуфабрикатов индустрии питания»	2	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий					
Тема 3.2	Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества вторых блюд, гарниров, соусов»	2	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4
Тема 3.4	Контроль качества напитков	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества напитков»	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4

Тема 3.5	Контроль качества изделий из теста	Лабораторное занятие №8 «Изучение методов контроля качества изделий из теста»	1	Устный опрос, коллоквиум, доклад	ПК-4
-------------	------------------------------------	---	---	----------------------------------	------

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания (40 ч.)				
	Тема 1.1. Научные основы управления качеством продукции	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	1,3,4,5
	Тема 1.2. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.		Подготовка к устному опросу	1,3,4,5
	Тема 1.3. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов		Подготовка к устному опросу	1,3,4,5
	Тема 1.4. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи		Подготовка к устному опросу	1,3,4,5
	Тема 1.5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)		Подготовка к устному опросу	1,3,4,5
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов (32 ч.)				
	Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	1,2,4,5
	Тема 2.2. Контроль качества рыбных		Подготовка к устному опросу	1,2,4,5

	полуфабрикатов		опросу	
	Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов		Подготовка к устному опросу	1,2,4,5
	Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов		Подготовка к устному опросу	1,2,4,5
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий (40 ч.)				
	Тема 3.1. Контроль качества первых блюд	Работа с учебной литературой	Подготовка к устному опросу	1,2,4,5
	Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов		Подготовка к устному опросу	1,2,4,5
	Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд		Подготовка к устному опросу	1,2,4,5
	Тема 3.4. Контроль качества напитков		Подготовка к устному опросу	1,2,4,5
	Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста		Подготовка к устному опросу	1,2,4,5

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Целью самостоятельной работы студентов по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических и лабораторных занятиях для эффективной подготовки к экзамену.

Виды самостоятельной работы

Подготовка к устному опросу.

Одним из основных способов проверки и оценки знаний студентов по дисциплине является устный опрос, проводимый на занятиях. Устный опрос является формой текущего контроля и проводится индивидуально. Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Ответ

студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Подготовка к лекции. Необходимость самостоятельной работы по подготовке к лекции определяется тем, что изучение дисциплины строится по определенной логике освоения ее разделов. Чаще всего логика изучения того или иного предмета заключается в движении от рассмотрения общих научных основ к анализу конкретных процессов и факторов, определяющих функционирование и изменение этого предмета.

Подготовка к практическому занятию. Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

Подготовка к лабораторной работе. Подготовка к выполнению лабораторных работ заключается в изучении студентами вопросов по теме данной лабораторной работы. Обучающийся также должен использовать сведения, изложенные ему на лекциях. Подготовка к лабораторной работе студент выполняет самостоятельно во вне учебного времени. Консультации по подготовке к работе проводятся преподавателем так же во вне учебного времени в соответствии с его расписанием.

Подготовка доклада. Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад - публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Устный доклад - читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов.

Подготовка к коллоквиуму. Коллоквиум представляет собой коллективное обсуждение раздела дисциплины на основе самостоятельного изучения этого раздела студентами. Подготовка к данному виду учебных занятий осуществляется в следующем порядке. Преподаватель дает список вопросов, ответы на которые следует получить при изучении определенного перечня научных источников. Студентам во внеаудиторное время необходимо прочитать специальную литературу, выписать из нее ответы на вопросы, которые будут обсуждаться на коллоквиуме, мысленно сформулировать свое мнение по каждому из вопросов, которое они выскажут на занятии.

Подготовка к экзамену. При подготовке к экзамену необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену.

Организация СРС

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка

эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Организацию самостоятельной работы студентов обеспечивают: кафедра, преподаватель, библиотека и др.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» учебным планом не предусмотрены.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .

8.1. Основная литература

1. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014
<http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

8.2. Дополнительная литература

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.:НГТУ, 2013. <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

8.3 Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

GIMP (GNU General Public License)

Inkscape (GNU General Public License)

Microsoft Visio Standart (203-18112101)

Microsoft Visual Studio 2015 Pro (№ 203-18111301)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

AutoCAD 2019 (№ 562-94308307)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2.Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com».

3.Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Научно-исследовательская лаборатория, Лаборатория контроля качества продукции Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Химические реагенты; Микроскопы; Раковина; Набор химической стеклянной посуды, Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Центрифуга, рН-метр, Ионметр, Средства индивидуальной защиты; Флаконы для хранения

растворов реактивов; Штативы для пробирок; Держатели для пробирок; Нагревательные приборы (спиртовка); Вытяжные шкафы; Электрическая плитка; Индикаторная бумага. Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Лабораторный стол с ящиками металлическими (двойной); Столешница лабораторная; Учебно-наглядные пособия.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции индустрии питания» разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:
один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине, проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

Код компетенции		Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	
код	Содержание (части компетенции)			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками.	
		Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам	
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.		
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения				
1.	Знать			
	особенности организации контроля качества различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Лекции по разделу 1, 2,3	Устный опрос, вопросы для самоконтроля
2.	Уметь			
	проводить анализ причин возникновения дефектов, брака сырья и готовой продукции, разрабатывать	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях	Лекции по разделу 1,2,3	Устный опрос, вопросы для самоконтроля

	мероприятия по их предупреждению	индустрии питания		
3.	Владеть			
	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	Лабораторная работа по разделам 1,2,3	Вопросы по выполнению лабораторной работы

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			
1.	Д, УО, КЛ	Тема 1.1. Научные основы управления качеством продукции	ПК-4
2	Д, УО, КЛ	Тема 1.2. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.	ПК-4
3	Д, УО, КЛ	Тема 1.3. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов	ПК-4
4	Д, УО, КЛ	Тема 1.4. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи	ПК-4
5	Д, УО, КЛ	Тема 1.5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)	ПК-4
Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов			
6	Д, УО, КЛ	Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов	ПК-4
7	Д, УО, КЛ	Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов	ПК-4
8	Д, УО, КЛ	Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов	ПК-4
9	Д, УО, КЛ	Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов	ПК-4
Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий			
10	Д, УО, КЛ	Тема 3.1. Контроль качества первых блюд	ПК-4
11	Д, УО, КЛ	Тема 3.2 Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов	ПК-4
12	Д, УО, КЛ	Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд	ПК-4
13	Д, УО, КЛ	Тема 3.4. Контроль качества напитков	ПК-4
14	Д, УО, КЛ	Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста	ПК-4

11.1. Оценочные средства текущего контроля.

Темы докладов

1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.
2. Современные методы и подходы управления качеством продукции индустрии питания.
3. Современные инструментальные методы контроля качества мясных полуфабрикатов.
4. Современные инструментальные методы контроля качества рыбных полуфабрикатов.
5. Современные инструментальные методы контроля качества овощных полуфабрикатов.
6. Современные инструментальные методы контроля качества мучных полуфабрикатов.
7. Современные инструментальные методы контроля качества первых блюд.
8. Современные инструментальные методы контроля качества вторых блюд.
9. Современные инструментальные методы контроля качества холодных блюд.
10. Современные инструментальные методы контроля качества изделий из теста полуфабрикатов.

Примерный перечень вопросов для устного опроса

1. Дайте характеристику современным методам управления качеством.
2. Основные направления совершенствования систем обеспечения качества и безопасности продуктов питания.
3. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки.
4. Планирование и управление качеством продукции общественного питания.
5. Управление рисками появления некачественной и опасной продукции.
6. Внедрение принципов ХАССП на предприятиях индустрии питания.
7. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
8. Методы оценки качества продукции.
9. Контроль правильности проведения технологического процесса.
10. Входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль.
11. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, их подготовка к анализу.
12. Регистрация результатов проведенных анализов.
13. Оформление бракеражного журнала входного контроля сырья и бракеражного журнала контроля кулинарной продукции.
14. Определение фактической энергетической ценности, сравнение с расчетной.
15. Определение расчетным путем пищевой ценности кулинарных изделий и блюд.
16. Порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания.
17. Использование балльной системы оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.
18. Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса.
19. Контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса.
20. Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы.
21. Контроль качества рубленых полуфабрикаты из рыбы.
22. Контроль качества овощей сырых.
23. Контроль качества овощных биточков и запеканок.
24. Определение содержания сернистого ангидрида в переработанных овощах.
25. Контроль качества полуфабрикатов из творога.
26. Контроль качества полуфабрикатов из муки.
27. Методы обнаружения замены сливочного масла маргарином.
28. Проведение органолептической оценки.
29. Порядок проведения лабораторного контроля.
30. Проверка правильности вложения сырья при производстве кулинарной продукции.
31. Контроль прожаренности кулинарных изделий.
32. Контроль качества фритюрного жира.
33. Контроль качества салатов.

34. Контроль качества железированных и выпеченных сладких блюд.
35. Контроль качества чая: обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке.
36. Контроль качества кофе и какао: Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком.
37. Контроль качества прохладительных напитков, соков, коктейлей. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей.
38. Организация проведения производственного контроля технологических процессов.
39. Контроль качества первых блюд.
40. Контроль качества вторых блюд и гарниров.

Вопросы для коллоквиума

1. Назовите основную цель, задачи контроль качества продуктов питания.
2. Охарактеризуйте основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.
3. Что представляет собой понятие качества продукции.
4. Назовите классификацию показателей качества: по характеризующим свойствам; по способу выражения, по оценке уровня качества, по стадии.
5. Опишите проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания.
6. Дайте определение значению контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
7. Назовите основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.
8. Опишите показатели качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.
9. Назовите классификация методов контроля, признаки классификации.
10. Опишите основные методы определения показателей качества продукции.
11. Охарактеризуйте органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.
12. Опишите порядок отбора, подготовка проб к анализу.
13. Охарактеризуйте расчетный метод определения показателей качества продукции (определение допустимого содержания сухих веществ, жира, соли сахара и др.).
14. Назовите основные факторы, формирующие качество продукции (объективные, субъективные).
15. Как проводится проверка качества на соответствие требованиям безопасности, положениям стандартов, ТУ.
16. Что представляет собой операционный (технологический) контроль (контроль отдельных операций технологического процесса).
17. В чем заключается роль самоконтроля в обеспечении стабильного уровня качества продукции.
18. Что представляет собой исходный (приемный) контроль как контроль качества готовой продукции с целью предотвращения поступления в реализацию продукции, не отвечающей требованиям СТО, ТУ, ММН.
19. Опишите порядок проведения бракеража,
20. Правила оформления бракеражного журнала (листов), качественного удостоверения.
21. Назовите основные методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готово продукции питания.
22. Охарактеризуйте основные правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.
23. Назовите виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.
24. Опишите порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка.

25. Назовите правила доставки образцов в лабораторию, обеспечение сохранности.
26. Охарактеризуйте особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
27. Как проводят оформление актов отбора проб, порядок их списания.
28. Назовите особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
29. Перечислите дефекты мясных полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
30. Назовите основные требования к качеству мясных полуфабрикатов.
31. Как проводят контроль качества готовых супов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
32. Назовите основные требования к качеству готовых супов.
33. Как проводят контроль качества вторых горячих блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
34. Назовите основные требования к качеству готовых вторых блюд.
35. Как проводят контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.
36. Назовите основные Требования к качеству готовых холодных блюд.
37. Правила проведения исследований полуфабрикатов из творога.
38. Назовите особенности контроля качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
39. Охарактеризуйте требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий.
40. Как проводят контроль качества фритюрного жира. Показатели качества.
41. Опишите органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.
42. Перечислите методы определения сенсорных способностей контролёров.
43. Назовите условия проведения органолептического контроля.
44. Охарактеризуйте основные положения органолептики.
45. Перечислите особенности лабораторных (инструментальные) методов: арбитражных, ускоренных, экспрессных.
46. Дайте определение основным понятиям: качество, требования к качеству, свойства и показатели.
47. Назовите виды продукции в общественном питании; производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).
48. Перечислите требования к качеству продукции потребительского назначения функционального назначения
49. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы, их устанавливающие.
50. Перечислите дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции.
51. Назовите основные причины возникновения дефектов продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.
52. Перечислите и охарактеризуйте основные виды дефектов: сырьевые, технологические и послереализационные.
53. Дайте определение и охарактеризуйте понятие фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей.
54. Кто несет ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
55. Перечислите основные виды услуг общественного питания, их назначение.
56. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, доготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.

57. Дайте определение основным терминам: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.
58. Перечислите модели для обеспечения качества. Опишите метод Деминга, петлю (спираль) качества продукции и услуг. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.
59. Назовите основные требования к контролю качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;
60. Назовите основные методы контроля параметров оценки продуктов общественного питания.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.
2. Внедрение принципов ХАССП на предприятиях индустрии питания.
3. Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность.
4. Классификация методов контроля, признаки классификации.
5. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Условия проведения органолептического контроля.
6. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора проб.
7. Порядок отбора проб для лабораторных исследований, их упаковка.
8. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.
9. Оформление актов отбора проб, порядок их списания.
10. Особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
11. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
12. Требования к качеству полуфабрикатов.
13. Контроль качества готовых первых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
14. Требования к качеству готовых первых блюд.
15. Контроль качества готовых вторых блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
16. Требования к качеству готовых вторых блюд.
17. Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
18. Требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий
19. Контроль качества напитков по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам.
20. Требования к качеству напитков по основным потребительским свойствам: органолептическим и физико-химическим.
21. Выявление фальсификации напитков.
22. Дефекты продукции: понятие, виды причины возникновения и способы устранения.
23. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.
24. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятия питания и потребителей.
25. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
26. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.
27. Контроль качества рыбных блюд.
28. Контроль качества мясных блюд.

29.Порядок расчета энергетической ценности кулинарной продукции.

30.Расчет пищевой ценности кулинарных изделий в соответствии с рецептурой.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 5 от «22» января 2015 года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019