

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.О.23  
(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация производства и контроль качества готовой продукции  
функционального назначения 1,2**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технологии продуктов функционального и специализированного питания

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 7 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр	6	7	Итого
Форма контроля	зачет	зачет с оценкой	
Вид занятий			
Лекции	16	16	32
Лабораторные	32	32	64
Практические	16	16	32
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	–	-	-
Промежуточная аттестация	0,25	0,25	0,5
Контактная работа	64,25	64,25	128,5
Самостоятельная работа	43,75	79,75	123,5
Контроль	–	-	-
<b>Итого</b>	108	144	252

Рабочую программу составила:

К.Т.Н. Кулакова Ю.П.

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «28» августа 2029 г.**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

---

(протокол заседания № 1 от «28» августа 2024 г.).

## 1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области организации производства и контроля качества готовой продукции функционального назначения.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Введение в технологию специализированного и функционального питания», «Технологическое оборудование предприятий по производству продуктов функционального питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Основы проектирования и оснащения биотехнологических производств», выполнение выпускной квалификационной работы.

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения	Знать: технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов; нормативно-технологическую документацию в области производства пищевой продукции
		Уметь: осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства пищевой продукции
		Владеть: навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции; навыками разработки нормативно-технологической документации
	ОПК-4.1. Использует технологические принципы производства пищевой продукции при организации производственного процесса.	Знать: - основы организации производства на пищевых предприятиях
		Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия
		Владеть: навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса	Знать: основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: - организовывать и контролировать различные стадии производства пищевой продукции находить рациональные и оптимальные технологические режимы производства с целью повышения качества продукции
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 6 Семестр

Модуль (раздел)	Вид учебной рабо- ты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оце- ночного средства)
Модуль 1. Организация производства продукции функцио- нального назначения	Лек 1	Современное состояние и развитие отрасли. Основные типы пищевых предприятий. Основы организации предприятий пищевой продукции.	6	2	-	-	-
	Лек 2	Организация снабжения предприятий пищевой продукции. Способы достав- ки сырья и полуфабрикатов.	6	2	-	-	-
	Лек 3	Организация складского и экспедици- онно- диспетчерских служб. Состав складских помещений. Требования к складским помещениям.	6	2	-	-	-
	Лек 4	Организация производства на предпри- ятиях Оперативное планирование про- изводства Расчет сырья и составление производственной программы	6	2	-	-	-
	Лек 5	Организация работы производствен- ных цехов и участков	6	2	-	-	-
	Лек 6	Организация работы цехов и участков предприятий работающих с овощным сырьем, мясным сырьем, рыбным сы- рьем, сырьем из птицы	6	2	-	-	-
	Лек 7	Свойства и характеристики функцио- нальных мясных продуктов, функцио- нальных молочных продуктов, функ- циональных хлебобулочных изделий, функциональных безалкогольных напитков.	6	2	-	-	-
	Лек 8	Сущность и содержание научной орга- низации труда. Основные направления НОТ. Рациональные формы организа- ции труда.	6	2	-	-	-
	Пр3 1	Работа с основополагающими стандар- тами отрасли	6	2	10	-	Отчет по практической работе

	Пр3 2	Анализ поставщиков продукции и разработка договора на поставку продукции	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 3	Разработка производственной программы предприятия	6	4	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 4	Оперативное планирование на пищевых предприятиях. Разработка и выполнение производственной программы	6	4	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 5	Разработка структуры управления предприятием	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 6	Разработка и правила оформления нормативной документации	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Лаб.3 1	Организация технологического процесса приготовления функциональных продуктов питания с использованием растительного сырья	6	8	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб.3 2	Организация технологического процесса приготовления функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами	6	12	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб.3 3	Организация технологического процесса приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий функционального назначения	6	12	10	-	Отчет по лабораторной работе
		Посещаемость	6		10	-	-
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	6	43,75		-	-
	ПА	Промежуточная аттестация	6	0,25			
	Контроль	Итоговый тест по курсу через ОТ, контроль	6		100		Итоговый тест Вопросы к зачету №№ 1-65
<b>Итого:</b>				<b>108</b>	<b>200</b>		

**Схема расчета итогового балла:** Текущий рейтинг + Посещаемость + Результат итогового теста и все делится на 2

7 Семестр 16 лек 32 лаб 16 пр

Модуль (раздел)	Вид учебной рабо- ты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оце- ночного средства)
Модуль 2. Контроль качества го- товой про- дукции функцио- нального назначения	Лек 1	Основные термины и понятия в области качества продукции функционального назначения	7	2	-	-	-
	Лек 2	Показатели качества продукции: классификация, методы определения	7	4	-	-	-
	Лек 3	Требования к производству и реализации пищевой продукции: требования к приему и хранению сырья, требования к производству	7	2	-	-	-
	Лек 4	Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции	7	4	-	-	-
	Лек 5	Организация контроля качества	7	2	-	-	-
	Лек 6	Сертификация, общие положения, порядок проведения	7	2	-	-	-
	Пр3 1	Органолептический метод определения качества продукции	7	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 2	Лабораторный метод определения качества продукции	7	4	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 3	Экспертный метод определения качества продукции	7	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 4	Измерительный метод определения качества продукции	7	4	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 5	Регистрационный метод определения качества продукции	7	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 6	Социологический метод определения качества продукции	7	2	10	-	Отчет по практической работе
	Лаб.3 1	Изучение органолептических свойств сырья и готовой пищевой продукции	7	8	10	-	Отчет по лабораторной работе

	Лаб.3 2	Изучение физико-химических свойств сырья и готовой пищевой продукции	7	12	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб.3 3	Изучение микробиологических свойств сырья и готовой пищевой продукции	7	12	10	-	Отчет по лабораторной работе
		Посещаемость	7	-	10	-	-
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Выполнение отчетов по практическим и лабораторным работам	7	79,75		-	-
	ПА	Промежуточная аттестация		0,25			
	Контроль	Итоговый тест по курсу через ОТ, контроль	7		100		Итоговый тест Вопросы к зачету №№ 1-65
Итого:				144	200		



## 5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

## 6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

Отчеты по лабораторным работам должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи лабораторной работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- результаты исследования и расчеты
- вывод

## 7. Оценочные средства

### 7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
6	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства пищевой продукции  ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства пищевой продукции при организации производственного процесса.	Тест 1 Отчет по лабораторной работе №1-3 Отчет по практической работе №1-6 Вопросы к зачету № 1-48
7	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса при производстве продуктов питания	Тест 2 Отчет по лабораторной работе №1-3 Отчет по практической работе №1-6 Вопросы к зачету № 49-63

## 7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

### 7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

---

#### Типовые примеры заданий

##### Тест 1

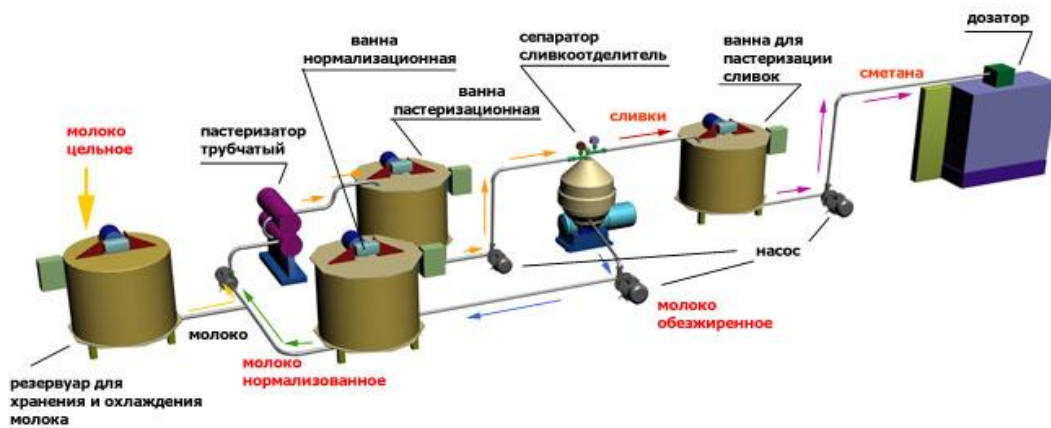
- 1 Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками
  - a) накладная
  - b) договор
  - c) технические требования
  - d) счет-фактура
  
- 2 Источники поступления товаров на предприятия питания
  - a) предприятия-изготовители
  - b) оптовые базы
  - c) выходные базы
  - d) торгово-закупочные базы
  - e) входные базы
  
- 3 Виды договоров, применяемых в общественном питании:
  - a) договор купли-продажи;
  - b) договор поставки;
  - c) договор складского хранения;
  - d) договор об обязательствах
  - e) трудовой договор
  
- 4 Какие разделы включает договор:
  - a) Преамбула (или вводная часть).
  - b) Предмет договора.
  - c) Дополнительные условия договора.
  - d) Прочие условия договора
  - e) Срок исполнения договора
  
- 5 Основные критерии конкурентоспособности:
  - a) безопасность
  - b) качество
  - c) цена
  - d) производительность
  
- 6 Добровольная сертификация вводится:
  - a) с целью рекламы продукции
  - b) для привлечения потребителей
  - c) как необходимое условие допуска продукции на рынок
  - d) для повышения конкурентоспособности на рынке
  
- 7 По характеру производства предприятия общественного питания делятся на:
  - a) заготовочные, доготовочные, с полным циклом

- b) Заготовочные, раздаточные, с полным циклом
- c) заготовочные, доготовочные, раздаточные, с полным циклом
- d) заготовочные, доготовочные, с полным циклом

8 Технологическая схема производства, это:

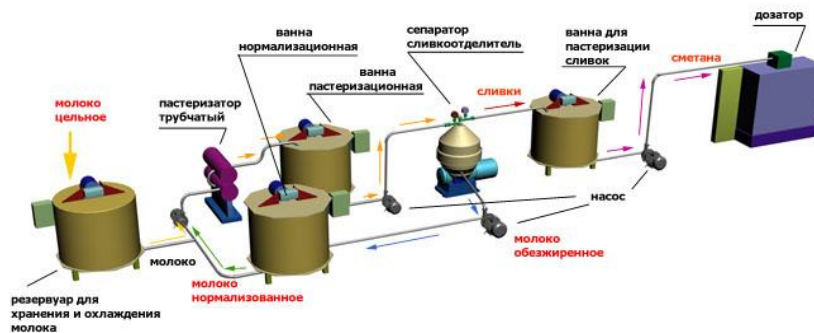
- a) Последовательный перечень основных операций и процессов технологической обработки сырья с указанием применяемых режимов обработки
- b) Графическое представление расположения рабочих мест
- c)

9 На рисунке представлена технологическая линия производства сметаны. Какой этап следует после приемки и охлаждения молока?

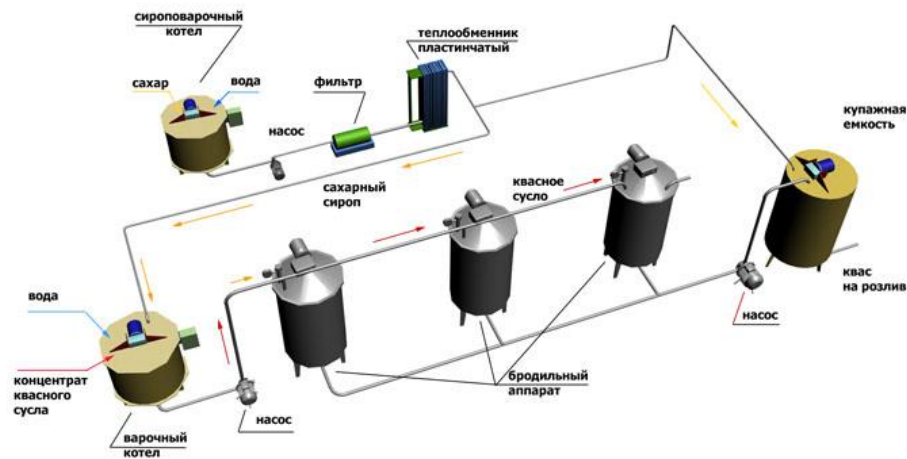


- a) Пастеризации молока
- b) Сепарирования
- c)

10 Укажите, на каком рисунке представлена схема технологической линии по производству кваса?



a.



b)

## Тест 2

### 1 Свойство продукции, это:

- Действия, осуществляемые при создании и эксплуатации или потреблении продукции, в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества
- Совокупность управляющих органов и объектов управления, взаимодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством продукции
- Объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении
- Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления

### 2 Показатель качества продукции, это:

- Действия, осуществляемые при создании и эксплуатации или потреблении продукции, в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня ее качества
- Совокупность управляющих органов и объектов управления, взаимодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством продукции
- Объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении
- Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления

### 3 Значение показателя качества продукции, принятое за основу при сравнительной оценке ее качества, это:

- Базовое значение показателя качества продукции
- Относительное значение показателя качества продукции

- c) Предельное значение показателя качества продукции
- d) Оптимальное значение показателя качества продукции

4 Статистический метод оценки качества продукции, это:

- a) Метод оценки качества продукции, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики
- b) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей
- c) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами
- d) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений

5 Социологический метод оценки качества продукции, это:

- a) Метод оценки качества продукции, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики
- b) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей
- c) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами
- d) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений

6 Экспертный метод оценки качества продукции, это:

- a) Метод оценки качества продукции, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики
- b) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей
- c) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами
- d) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений

7 Измерительный метод оценки качества продукции, это:

- a) Метод оценки качества продукции, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики
- b) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей
- c) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами
- d) Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений

8 Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" устанавливают:

- a) Гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека, пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.
- b) Опасные факторы пищевой продукции

- с) Требования и нормативы содержания ГМО

9 Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются:

- а) К продуктам растительного происхождения
- б) К продуктам животного происхождения
- с) Ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10 Какой из нижеперечисленных методов необходимо применить для проведения экспертизы, применяемой для проверки соответствия объекта экспертизы требованиям нормативных документов?

- а) Органолептический метод экспертизы
- б) Инструментальный метод экспертизы
- с) Документальный метод экспертизы

### Критерии оценки

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Итоговое тестирование по теоретическому материалу курса проводится через образовательный портал.

### 7.2.2. Практические и лабораторные работы

*(наименование оценочного средства)*

### Типовые примеры заданий

#### Семестр 6

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр3 1	Работа с основополагающими стандартами отрасли	10	Выполнение практической работы - 5баллов, защита практической работы -5 баллов
Пр3 2	Анализ поставщиков продукции и разработка договора на поставку продукции	10	Выполнение практической работы -5 баллов, защита практической работы -5баллов
Пр3 3	Разработка производственной программы предприятия	10	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -5 баллов
Пр3 4	Оперативное планирование на пищевых предприятиях. Разработка и выполнение производственной программы	10	Выполнение практической работы -15 баллов, защита работы-5 баллов
Пр3 5	Разработка структуры управления предприятием	10	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -5 баллов
Пр3 6	Разработка и правила оформления нормативной документации	10	Выполнение практической работы - 5баллов, защита практической работы -5 баллов
Лаб.3 1	Организация технологического про-	10	Выполнение лабораторной ра-

	цесса приготовления функциональных продуктов питания с использованием растительного сырья		боты - 5баллов, защита лабораторной работы -5 баллов
Лаб.3 2	Организация технологического процесса приготовления функциональных продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами	10	Выполнение лабораторной работы - 5баллов, защита лабораторной работы -5 баллов
Лаб.3 3	Организация технологического процесса приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий функционального назначения	10	Выполнение лабораторной работы - 5баллов, защита лабораторной работы -5 баллов

### Семестр 7

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр3 1	Органолептический метод определения качества продукции	10	Выполнение практической работы - 5баллов, защита практической работы -5 баллов
Пр3 2	Лабораторный метод определения качества продукции	10	Выполнение практической работы -5 баллов, защита практической работы -5баллов
Пр3 3	Экспертный метод определения качества продукции	10	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -5 баллов
Пр3 4	Измерительный метод определения качества продукции	10	Выполнение практической работы -15 баллов, защита работы-5 баллов
Пр3 5	Регистрационный метод определения качества продукции	10	Выполнение практической работы - 15 баллов, защита практической работы -5 баллов
Пр3 6	Социологический метод определения качества продукции	10	Выполнение практической работы - 5баллов, защита практической работы -5 баллов
Лаб.3 1	Изучение органолептических свойств сырья и готовой пищевой продукции	10	Выполнение лабораторной работы - 5баллов, защита лабораторной работы -5 баллов
Лаб.3 2	Изучение физико-химических свойств сырья и готовой пищевой продукции	10	Выполнение лабораторной работы - 5баллов, защита лабораторной работы -5 баллов
Лаб.3 3	Изучение микробиологических свойств сырья и готовой пищевой продукции	10	Выполнение лабораторной работы - 5баллов, защита лабораторной работы -5 баллов

### **Критерии оценки**

оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил практическую или лабораторную работу и полно и правильно отвечает на вопросы преподавателя;

оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил практическую или лабораторную работу.

### 7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

#### 7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1.	Современное состояние и перспективы развития пищевых производств
2.	Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности
3.	Порядок и этапы создания предприятия
4.	Основные направления научно-технического прогресса
5.	Рациональные формы организации производства
6.	Основные типы предприятий общественного питания. Классы предприятий, отличительные особенности.
7.	Организация снабжения: требования, источники и поставщики продуктов, организация договорных отношений с поставщиками, формы поставок, способы доставки продуктов.
8.	Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Виды, источники и формы снабжения.
9.	Организация и порядок материально-технического обеспечения предприятий Договорные отношения с поставщиками.
10.	Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического обеспечения.
11.	Оценка эффективности снабжения предприятий
12.	Складское хозяйство. Назначение и функции складского хозяйства.
13.	Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
14.	Оснащение складской группы помещений
15.	Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.
16.	Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета
17.	Тарное хозяйство организация и принципы функционирования.
18.	Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий
19.	Транспортные средства, порядок организации и учета их работы.
20.	Метрологический контроль на предприятии
21.	Организация санитарного контроля на предприятии.
22.	Сущность и содержание организации производства.
23.	Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
24.	Оперативное планирование производства заготовочных предприятий.
25.	Оперативное планирование доготовочных предприятий.
26.	Особенности сырья и изделий в кондитерских цехах.
27.	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
28.	Производственные помещения. Состав и взаимосвязь производственных цехов и вспомогательных помещений. Основные требования к производственным помещениям.
29.	Основные требования к организации производства. Понятия о технологических линиях, рабочих местах..
30.	Сущность оперативного планирования. Производственная программа. Исходные данные и основные этапы планирования.
31.	Специализированные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и



	организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
32.	Заготовочные цехи: классификация, назначение, размещение, режим и организация работы, ассортимент продукции, производственная программа.
33.	Производственный персонал предприятий общественного питания. Основные категории работников. Требования к персоналу.
34.	Организация работы мясного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
35.	Организация работы овощного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
36.	Организация работы горячего цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
37.	Организация работы холодного цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
38.	Организация работы кондитерского цеха. Технологический процесс обработки сырья, технологические линии, рабочие места, оборудование, инвентарь.
39.	Сущность , задачи и основные направления организации труда
40.	Рациональное разделение и кооперация труда.
41.	Организация рабочих мест и их обслуживание.
42.	Мероприятия по улучшению условий труда работников
43.	Рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда
44.	Состав рабочего времени и методы изучения его затрат
45.	Нормирование труда
46.	Трудовые ресурсы предприятий, характеристика структуры и составляющих элементов.
47.	Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров
48.	Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда
49.	Основные термины и понятия в области качества продукции функционального назначения
50.	Показатели качества продукции: классификация, методы определения
51.	Требования к производству и реализации пищевой продукции: требования к приему и хранению сырья, требования к производству
52.	Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции
53.	Организация контроля качества
54.	Сертификация, общие положения, порядок проведения
55.	Органолептический метод определения качества продукции
56.	Лабораторный метод определения качества продукции
57.	Экспертный метод определения качества продукции
58.	Измерительный метод определения качества продукции
59.	Регистрационный метод определения качества продукции
60.	Социологический метод определения качества продукции
61.	Органолептические свойства сырья и готовой пищевой продукции
62.	Физико-химические свойства сырья и готовой пищевой продукции
63.	Микробиологических свойства сырья и готовой пищевой продукции

### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
6	Зачет (тестирование)	«зачтено»	Текущий рейтинг +Посещаемость+ Результат итогового теста и все делится на 2. 55-100 баллов - зачтено.
		«не зачтено»	Текущий рейтинг +Посещаемость + Результат итогового теста и все делится на 2. 0 – 54 балла – не зачтено
7	Зачет с оценкой	«отлично»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2. 85-100 баллов
		«хорошо»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2. 70-84 баллов
		«удовлетворительно»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2. 55-69 баллов
		«неудовлетворительно»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2. 0-54 баллов

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Трубина И.А.	Технология производства продуктов питания функционального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/323582">https://e.lanbook.com/book/323582</a>	Учебное пособие	2022	ЭБС "Лань"
2	Динер Ю.А.	Основы технологии пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Динер. — Омск : Омский ГАУ, 2024. — 77 с. — ISBN 978-5-907872-06-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/427112">https://e.lanbook.com/book/427112</a>	Учебное пособие	2024	ЭБС "Лань"
3	Рахматуллина Л.И.	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. И. Рахматуллина. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2024. — 150 с. — ISBN 978-5-6051301-6-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/418853">https://e.lanbook.com/book/418853</a>	Учебное пособие	2024	ЭБС "Лань"
4	Балджи Ю.А.	Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : элек-	Монография	2022	ЭБС "Лань"

<b>№ п/п</b>	<b>Авторы, со- ставители</b>	<b>Заглавие (заголовок)</b>	<b>Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество в научной биб- лиотеке / Наименование ЭБС</b>
		тронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/206453">https://e.lanbook.com/book/206453</a>			

## 8.2. Дополнительная литература

<b>№ п/п</b>	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие (заголовок)</b>	<b>Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество в научной биб- лиотеке / Наименование ЭБС</b>
1	Мячикова Н.И.	Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 272 с. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/183480">https://e.lanbook.com/book/183480</a>	Учебное пособие	2020	ЭБС "Лань"
2	Быстров С. А.	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 536 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2.	учебник	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"

<b>№ п/п</b>	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие (заголовок)</b>	<b>Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС</b>
3	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7	учебник	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Романова Н. К.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский нац. исслед. техн. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 96 с. - ISBN 978-5-7882-1895-3.	учебное пособие	2016	ЭБС "IPRbooks"
5	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	учебное пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"

### 8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
2. Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : [scopus.com](http://scopus.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : [elibrary.ru](http://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
5. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ».	№ 1069 от 13.09.2022 срок действия до 27.09.2023
4	КонсультантПлюс	договор № 1522 от 25.12.2015, срок действия – бессрочно

### 8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский доска аудиторная (меловая)
2	Учебная аудитория для проведения занятий	Стол ученический двухместный

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-308)	стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф, доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.
3	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
4	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-812)	Столы ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.
5	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
	Помещение для самостоятельной работы сту-	Стол ученический, стул, ПК с вы-

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	дентов (С- 401)	ходом в сеть интернет