



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.08 «Безопасность продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (далее – РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик РПД:

доцент, к.с.н., доцент
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

Е.Н. Черненко
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	3
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	4
4.1. Содержание лекционных занятий	4
4.2. Содержание лабораторных занятий	5
4.3. Содержание практических занятий	6
4.4. Содержание самостоятельной работы	6
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	7
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	8
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	8
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	9
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	9
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	9
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Приложение 3. Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания	З4 ПК-2.2 Знать: технологию производства продукции общественного питания, отвечающей всем критериям качества и безопасности У4 ПК-2.2 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ПК-2	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания	Органолептический анализ продуктов общественного питания; Учебная практика: проектная практика; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	Контроль качества продуктов общественного питания; Практико-ориентированный проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании; Проектирование предприятий общественного питания; НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания

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

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	2 курс
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	48	48
лекционные занятия (ЛЗ)	16	16
лабораторные работы (ЛР)	32	32
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	57	57
подготовка к ЛР	37	37
подготовка к зачёту с оценкой	20	20
Формы текущего контроля успеваемости	вопросы к лабораторным работам	вопросы к лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Контроль	0	0
ИТОГО: час.	108	108
ИТОГО: з.е.	3	3

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

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Источники загрязнения пищевых продуктов	4	4		10	1		19
2	Методы определения качества сырья и готовой продукции	4	6		10	1		21
3	Требования к качеству пищевых добавок	2	6		10	1		19
4	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения	2	4		10			16
5	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов животного происхождения	2	4		10			16
6	Современные системы управления качеством пищевой продукции	2	6		7			15
Итого:		16	32	0	57	3	0	108

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
4				
1	Источники загрязнения пищевых продуктов	Источники загрязнения пищевых продуктов	Биологические источники, химические и физические источники загрязнения. Токсиканты, образующиеся при нарушении технологии обработки и приготовления пищевых продуктов. Опасности при использовании различных тароупаковочных материалов.	4
2	Методы определения качества сырья и готовой продукции	Методы определения качества сырья и готовой продукции	Органолептические методы, физические методы, химические методы оценки качества пищевой продукции и сырья для ее производства. Биохимические и микробиологические методы оценки качества пищевой продукции. Основания для проведения экспертизы пищевой продукции. Организация лабораторного контроля качества пищевых продуктов.	4
3	Требования к качеству пищевых	Требования к качеству пищевых добавок	Качество пищевых добавок, комплексных пищевых добавок, ароматизаторов, технологических	2

	добавок		вспомогательных средств, биологически активных веществ.	
4	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения	Система кондиций, лежащих в основе качества сельскохозяйственных продуктов: посевные кондиции, заготовительные кондиции, базисные кондиции, промышленные и экспортные кондиции. Факторы, влияющие на качество растительной продукции и управление ими.	2
5	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов животного происхождения	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов животного происхождения	Стандартизация продукции. Стандартизация и оценка качества молока и молочной продукции. Стандартизация и оценка качества мясной продукции. Стандартизация и оценка качества рыбной продукции.	2
6	Современные системы управления качеством пищевой продукции	Современные системы управления качеством пищевой продукции	Система менеджмента качества (СМК). СМК в мире и в Российской Федерации. Нормативная база сертификации систем менеджмента качества. основополагающих принципов менеджмента качества. Планирование и внедрение процессов СМК. Разработка и сертификация СМК. Применение концепций ХААСП к пищевым продуктам.	2
Итого за :				16
Итого:				16

4.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
4				
1	Источники загрязнения пищевых продуктов	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза хлеба	1) характеристика видов микроорганизмов, заражающих пищевую продукцию; 2) характеристика возможного заражения пестицидами и агрохимикатами; 3) характеристика возможного заражения продовольственного сырья ветеринарными препаратами; 4) виды вторичных метаболитов как источник заражения пищевой продукции; 5) пути радиоактивного заражения пищевых продуктов; 6) пути заражения пищевого сырья и пищевых продуктов тяжелыми металлами и органическими веществами	4
2	Методы определения качества сырья и готовой продукции	Методы определения влаги и массовой доли сухих веществ	1) характеристика измерительных методов исследования: а) физических: инфракрасная спектрометрия, молекулярно-люминесцентная спектрометрия; атомная спектроскопия; поляриметрия, хроматография; б) характеристика реологических методов исследования: типы дисперсных систем пищевых продуктов и оценка их консистенции; в) химические методы оценки качества пищевого сырья и продукции: определение: относительной плотности, кислотности, сухих веществ и влажности, определение активности воды, белка, углеводов, липидов, витаминов, минеральных веществ; 2) характеристика регистрационных и расчетных методов; 3) социологические методы оценки качества пищевых продуктов; 4) экспертные методы оценки качества; 5) органолептические методы; 6) аналитические методы органолептического анализа	6
3	Требования к качеству пищевых добавок	Аналитические методы определения свойств сырья и готовой продукции	1) гигиенические требования по применению пищевых добавок; 2) пищевые добавки для производства пищевых продуктов; 3) пищевые добавки для розничной продажи; 4) гигиенические регламенты применения пищевых	6

			добавок	
4	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения	Определение активной кислотности консервов	1) факторы, влияющие на качество продукции растениеводства, и способы управления ими; 2) факторы, влияющие на сохранность продукции растениеводства; 3) принципы хранения и консервирования продукции растениеводства; 4) состав и физические свойства свежесобраных растительных масс; 5) значение каждого физического свойства в процессе переработки и хранения; 6) значение и изменчивость химического состава в процессе хранения и переработки	4
5	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов животного происхождения	Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса	1) принципы формирования и управления качеством и безопасностью мясной, молочной и рыбной продукции; 2) риски, возникающие в процессе переработки продуктов животного происхождения; 3) санитарно-гигиеническая экспертиза мяса; 4) санитарно-гигиеническая экспертиза молока и молочной продукции; 5) санитарно-гигиеническая экспертиза птицы; 6) санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы и морепродуктов	4
6	Современные системы управления качеством пищевой продукции	Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы и морепродуктов	1) условия производства пищевой продукции; 2) основные системы стандарта качества в пищевой промышленности, их принципы; 3) системы менеджмента безопасности пищевой продукции; 4) этапы развития системы HACCP; 5) актуальность использования системы HACCP; 6) санитарно-гигиенические требования к безопасности пищевой продукции	6
Итого за :				32
Итого:				32

4.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

4.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
4				
1	Источники загрязнения пищевых продуктов	подготовка к лабораторной работе подготовка к зачету с оценкой	Биологические источники, химические и физические источники загрязнения. Токсиканты, образующиеся при нарушении технологии обработки и приготовления пищевых продуктов. Опасности при использовании различных тароупаковочных материалов.	10
2	Методы определения качества сырья и готовой продукции	подготовка к лабораторной работе подготовка к зачету с оценкой	Органолептические методы, физические методы, химические методы оценки качества пищевой продукции и сырья для ее производства. Биохимические и микробиологические методы оценки качества пищевой продукции. Основания для проведения экспертизы пищевой продукции. Организация лабораторного контроля качества пищевых продуктов.	10
3	Требования к качеству пищевых добавок	подготовка к лабораторной работе подготовка к зачету с оценкой	Качество пищевых добавок, комплексных пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, биологически активных веществ.	10
4	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов	подготовка к лабораторной работе подготовка к зачету с оценкой	Система кондиций, лежащих в основе качества сельскохозяйственных продуктов: посевные кондиции, заготовительные кондиции, базисные кондиции, промышленные и экспортные кондиции.	10

	растительного происхождения		Факторы, влияющие на качество растительной продукции и управление ими.	
5	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов животного происхождения	подготовка к лабораторной работе подготовка к зачету с оценкой	Стандартизация продукции. Стандартизация и оценка качества молока и молочной продукции. Стандартизация и оценка качества мясной продукции. Стандартизация и оценка качества рыбной продукции.	10
6	Современные системы управления качеством пищевой продукции	подготовка к лабораторной работе подготовка к зачету с оценкой	Система менеджмента качества (СМК). СМК в мире и в Российской Федерации. Нормативная база сертификации систем менеджмента качества. основополагающих принципов менеджмента качества. Планирование и внедрение процессов СМК. Разработка и сертификация СМК. Применение концепций ХААСП к пищевым продуктам.	7
Итого за :				57
Итого:				57

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

Методические указания при работе на лекции

До лекции обучающийся должен просмотреть учебно-методическую и научную литературу по теме лекции для того, чтобы иметь представление о проблемах, которые будут подняты в лекции.

Перед началом лекции обучающимся сообщается тема лекции, план, вопросы, подлежащие рассмотрению, доводятся основные литературные источники. Весь учебный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового учебного материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном, повышение тона, изменение ритма, пауза и т.п.), необходимо вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и определять их содержание, проблемы, предполагать их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, можно значительно облегчить себе понимание учебного материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Методические указания при работе на лабораторном занятии

Проведение лабораторной работы делится на две условные части: теоретическую и практическую.

Необходимыми структурными элементами занятия являются проведение лабораторной работы, проверка усвоенного материала, включающая обсуждение теоретических основ выполняемой работы.

Перед лабораторной работой, как правило, проводится технико-теоретический инструктаж по использованию необходимого оборудования. Преподаватель корректирует деятельность обучающегося в процессе выполнения работы (при необходимости). После завершения лабораторной работы подводятся итоги, обсуждаются результаты деятельности.

Возможны следующие формы организации лабораторных работ: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме однотипная работа выполняется всеми обучающимися одновременно. При групповой форме работа выполняется группой (командой). При индивидуальной форме обучающимися выполняются индивидуальные работы.

По каждой лабораторной работе имеются методические указания по их выполнению, включающие необходимый теоретический и практический материал, содержащие элементы и последовательную инструкцию по проведению выбранной работы, индивидуальные варианты заданий, требования и форму отчетности по данной работе.

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;

- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Еремеева Н.Б. Контроль качества продуктов общественного питания: учеб. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар. гос. техн. ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 207с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700	ЭР	+	-
2.	Кустова И.А. Безопасность продуктов общественного питания: учеб. пособие / И. А. Кустова, Самар. гос. техн. ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 118с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2762	ЭР	+	-
3.	Макарова Н.В. Технология продуктов общественного питания: лаборатор. практикум / Н. В. Макарова, Самар. гос. техн. ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 291с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2500	ЭР	-	+
4.	Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С. А. Рябцева, Н. М. Панова. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. — 220 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=69409	ЭР	+	-
5.	Контроль качества и безопасности продуктов питания: учебно-методическое пособие / Евгеньев М.И., Евгеньева И.И., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2018.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 100545	ЭР	-	+
6.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1: учебное пособие / Габелко С.В., Новосибирский государственный технический университет: 2012.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 44901	ЭР	+	-
7.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / Димитриев А.Д., Ежкова Г.О., Димитриев Д.А., Хураськина Н.В., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 62155	ЭР	+	-

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
6.	Яндекс. Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное

7.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное
----	-----------------	---------------------------	-------------	-------------

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

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

Лекционные занятия

Аудитории для лекционных занятий укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Лабораторные занятия

Лаборатория, оборудованная специализированной мебелью: столами и стульями для обучающихся, столом и стулом для преподавателя, кухонным гарнитуром; столами разделочными, оснащенная лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; РН метр; кухонная посуда; электрические плиты.

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по дисциплине

Б1.В.01.08 «Безопасность продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108 / 3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания	З4 ПК-2.2 Знать: технологию производства продукции общественного питания, отвечающей всем критериям качества и безопасности У4 ПК-2.2 Уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства					Промежуточная аттестация
	Раздел 1.	Раздел 2.	Раздел 3.	Раздел 4.	Раздел 5.	
	Источники загрязнения пищевых продуктов	Методы определения качества сырья и готовой продукции	Требования к качеству пищевых добавок	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов растительного происхождения	Оценка и требования к качеству сельскохозяйственных продуктов животного происхождения	
Отчет по лабораторной работе						Вопросы к зачету с оценкой
ПК-2.2	З4 ПК-2.2 У4 ПК-2.2 В4 ПК-2.2	З4 ПК-2.2 У4 ПК-2.2 В4 ПК-2.2	З4 ПК-2.2 У4 ПК-2.2 В4 ПК-2.2	З4 ПК-2.2 У4 ПК-2.2 В4 ПК-2.2	З4 ПК-2.2 У4 ПК-2.2 В4 ПК-2.2	З4 ПК-2.2 У4 ПК-2.2 В4 ПК-2.2

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Во время теоретического обучения студенты сдают контрольные точки, которые осуществляются путем выполнения соответствующего задания в личном кабинете.

Вопросы к практическим занятиям

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

Задание к лабораторным работам

1. Контроль безопасности мяса и рыбы, применяемых на предприятии общественного питания. Органолептическая оценка безопасности мяса и рыбы, используемых для приготовления блюд на предприятии общественного питания. Определение степени свежести мяса и рыбы по реакции на гниение, сероводород, аммиак и по лакмусу. Анализ полученных результатов и составление выводов по безопасности и качеству исследуемой продукции.

2. Бактериоскопическое исследование безопасности полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы, вырабатываемых на предприятии общественного питания. Бактериоскопическая оценка безопасности мяса, птицы, рыбы и вырабатываемых из них полуфабрикатов, и блюд на предприятии общественного питания. Исследование мяса на содержание финн и трихинелл. Исследование рыбы на наличие плероцеркоида широкого лентеца и кошачьей двуустки. Анализ полученных результатов и составление выводов по безопасности и качеству исследуемой продукции.

3. Контроль безопасности кулинарных изделий из рубленого мяса и рыбы, вырабатываемых на предприятии общественного питания. Органолептическая оценка безопасности кулинарных изделий из рубленого мяса и рыбы, вырабатываемых на предприятии общественного питания. Определение влажности и кислотности блюд. Качественное и количественное определение наполнителя в кулинарных изделиях. Определение степени прожаренности мясных изделий. Анализ полученных результатов и составление выводов по безопасности и качеству исследуемой продукции.

4. Контроль безопасности молока, молокопродуктов и творога, используемых на предприятии общественного питания. Органолептическая оценка безопасности молока, молокопродуктов, творога и блюд, вырабатываемых на их основе, на предприятии общественного питания. Определение натуральности и цельности молока по его плотности. Определение массовой доли жира. Определение свежести молока по кислотности, свертываемости и пробе на редуктазу. Определение содержания посторонних примесей. Анализ полученных результатов и составление выводов по безопасности и качеству исследуемой продукции.

5. Контроль безопасности кулинарных блюд из овощей, вырабатываемых на полученных результатов и составление выводов по безопасности и качеству исследуемой продукции предприятия общественного питания. Органолептическая оценка безопасности овощных блюд, вырабатываемых на предприятии общественного питания. Определение кислотности и содержания сахара. Анализ

6. Контроль безопасности кондитерского крема, применяемого на предприятии общественного питания. Органолептическая оценка безопасности кондитерского крема, используемого для приготовления десертов и иных блюд на предприятии общественного питания. Определение содержания влаги. Определение кислотности. Определение содержания сахара в водной фазе кондитерских кремовых изделий. Обнаружение красителей и установление их природы. Анализ полученных результатов и составление выводов по безопасности и качеству исследуемой продукции.

7. Контроль безопасности муки, используемой на предприятиях общественного питания. Органолептическая оценка качества муки. Определение влажности муки. Определение титруемой кислотности муки. Определение зольности муки. Определение выхода и качества сырой клейковины. Определение качества муки по набухаемости в растворе уксусной кислоты.

2.2. Формы промежуточной аттестации

Зачет с оценкой проводится в письменном виде, в виде ответов на вопросы. Для подготовки к экзамену рекомендуется:

- изучить материалы фонда оценочных средств;
- систематизировать конспект лекций, учебные материалы, материалы лабораторных работ в соответствии с контрольными вопросами;
- продумать структуру ответа на каждый контрольный вопрос, выучить основные положения.

Примерный перечень вопросов для подготовки к зачету с оценкой

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

1. Декларация о соответствии.
2. Идентификация пищевых продуктов.
3. Производственный контроль.
4. Сертификат соответствия.
5. Сохранение срока годности продукта.
6. Средняя проба.
7. Протокол испытаний.
8. Контроль качества товаров.
9. Сохраняемость товара.

10. Биологически активные добавки.
11. Партия товара.
12. Идентификационной маркировкой.
13. Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
14. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.
15. Наиболее распространенные и токсичные контаминанты.
16. Меры токсичности веществ.
17. Методы определения микотоксинов .
18. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.
19. Метаболизм чужеродных соединений.
20. Антиалиментарные факторы питания.
21. Профилактические мероприятия, которые необходимо соблюдать на пищеблоке.
22. Антиалиментарные факторы.
23. Причины загрязнения пищевых продуктов химическими элементами.
24. Антибиотики, в животноводстве.
25. Пищевые токсикоинфекции.
26. Профилактика радиоактивного воздействия.
27. Гигиеническая оценка пригодности материалов для контакта с пищевыми продуктами.
28. Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями.
29. Продукты с высоким содержанием нитратов.
30. Меры применяемые для уменьшения количества нитратов в продуктах питания.
31. Сульфаниламиды в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
32. Химические элементы, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1	Какие из загрязнителей химическими элементами опасней всего для продуктов питания: а) кадмий, мышьяк, ртуть; б) медь, цинк, селен; в) олово, железо, хром; г) все вышеперечисленные.	ПК-2	2
2	Контаминанты – это: а) пищевые добавки; б) ядовитые грибы; в) загрязнители пищевых продуктов; г) минеральные вещества.	ПК-2	2
3	Консерванты добавляются в пищевые продукты для: а) для предохранения пищевых продуктов от высыхания; б) для придания вкуса и запаха пищевым продуктам; в) для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности; г) для сохранения консистенции пищевых продуктов.	ПК-2	2
4	Нормативные документы – это: а) документы, в которых изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасность пищевых продуктов; б) документы в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение, перевозки и реализация пищевых продуктов; в) национальные стандарты, ветеринарные и санитарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и контроль за их качеством и безопасностью; г) указание по употреблению и хранению продуктов питания.	ПК-2	2
5	Фальсифицированные пищевые продукты – это: а) продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу; б) продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;	ПК-2	2

	в) продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания; г) продукты, имеющие показатели химического состава несоответствующие указанным требованиям.		
6	Безопасность пищевых продуктов – это: а) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования; б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не предоставляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений; в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяется физиологические потребности человека в необходимых веществах; г) показатели определяющие способы употребления и хранения продуктов питания.	ПК-2	2
7	К пищевым отравлениям относятся: а) микотоксикозы; б) гипервитаминоз А; в) отравление нейролептиками; г) отравление угарным газом.	ПК-2	2
8	Санитарно-гигиеническая экспертиза – это: а) подтверждение безопасности товаров для потребителей; б) оценка потребительских свойств товаров; в) оценка ветеринарной безопасности; г) оценка экологических свойств товаров.	ПК-2	2
9	Ветеринарная экспертиза – это: а) обеспечение безопасности потребителей путем предотвращения инфицирования их болезнями, общими для человека и животных; б) оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности; в) оценка свойств товаров по физико-химическим и микробиологическим показателям; г) оценка санитарно-эпидемиологических свойств сырья.	ПК-2	2
10	Химический бомбаж при хранении консервов в металлической таре происходит при: а) окислении жиров; б) неферментативном потемнении; в) гидролизе углеводов; г) взаимодействии металла с органическими кислотами продукта.	ПК-2	2
11	Свойство безопасности обозначающее, что продукция не выделяет токсические вещества, опасные для потребителя называется: а) биологическое; б) радиационное; в) химическое; г) химико-физическое.	ПК-2	2
12	Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет: а) использование инструментальных методов; б) совпадение результатов, полученных разными методами исследования; в) использование социологических методов; г) комиссионное проведение экспертизы.	ПК-2	2
13	При длительном хранении варенья, джема происходит: а) денатурация белка; б) кристаллизация сахарозы; в) старение крахмала; г) окисление жиров.	ПК-2	2
14	Решение о качестве товара при использовании экспертного метода принимают (выберите ответ): а) изготовители; б) потребители; в) продавцы; г) эксперты.	ПК-2	2
15	Основные функции маркировки: а) информационная; б) идентифицирующая; в) мотивационная; г) эмоциональная.	ПК-2	2
16	Пестициды – это:	ПК-2	5
17	Микотоксины это:	ПК-2	5
18	Декларация о соответствии	ПК-2	5
19	Идентификация пищевых продуктов	ПК-2	5
20	Производственный контроль	ПК-2	5
21	Сертификат соответствия	ПК-2	5
22	Сохранение срока годности продукта	ПК-2	5
23	Средняя проба	ПК-2	5
24	Протокол испытаний	ПК-2	5
25	Государственное регулирование повышения качества осуществляется	ПК-2	5
26	Контроль качества товаров	ПК-2	5

27	Сохраняемость товара	ПК-2	5
28	Биологически активные добавки	ПК-2	5
29	Партия товара	ПК-2	5
30	Идентификационной маркировкой	ПК-2	5
31	Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-2	5
32	Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах	ПК-2	5
33	Наиболее распространенные и токсичные контаминанты	ПК-2	5
34	Меры токсичности веществ	ПК-2	5
35	Методы определения микотоксинов	ПК-2	5
36	Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов	ПК-2	5
37	Метаболизм чужеродных соединений	ПК-2	5
38	Антиалиментарные факторы питания.	ПК-2	5
39	К пищевым отравлениям не относятся	ПК-2	5
40	Что называют пищевым отравлением?	ПК-2	5
41	Перечислите профилактические мероприятия, которые необходимо соблюдать на пищеблоке	ПК-2	5
42	Антиалиментарные факторы	ПК-2	5
43	Причины загрязнения пищевых продуктов химическими элементами	ПК-2	5
44	Антибиотики, в животноводстве	ПК-2	5
45	Пищевые токсикоинфекции	ПК-2	5
46	Профилактика радиоактивного воздействия	ПК-2	5
47	Гигиеническая оценка пригодности материалов для контакта с пищевыми продуктами	ПК-2	5
48	Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями	ПК-2	5
49	Продукты с высоким содержанием нитратов	ПК-2	5
50	Меры применяемые для уменьшения количества нитратов в продуктах питания	ПК-2	5
51	Сульфаниламиды в продовольственном сырье и пищевых продуктах	ПК-2	5
52	Химические элементы, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания	ПК-2	5

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Отчет по лаб. работам	систематически на практических занятиях /письменно и устно / в личном кабинете	Экспертный	По пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	по окончании изучения дисциплины/ устно	Экспертный	По пяти балльной шкале	Зачетная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта по лабораторным работам

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-100 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	6-15 баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0-5 баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 9

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Защита отчёта по лабораторным работам	0-100 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимся материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на зачете с оценкой определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

«Зачтено с оценкой» – выставляется в форме оценки: 5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно» соответствующей уровню освоения обучающимся компетенции дисциплины на 0-100 % и определяется по шкале оценивания результатов.

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 85-100 %, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 71-84 %, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 51-70 %, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем на 51%, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 10

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.01.08 «Безопасность продуктов общественного питания»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г., протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.01.08 «Безопасность продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
4	108 / 3	16	32	-	3	57		зачет с оценкой
Итого	108 / 3	16	32	-	3	57		зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.2	Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с безопасностью продуктов питания, производимых на предприятии общественного питания, и необходимым исходным сырьем. Рассматриваются пути поступления опасных веществ в пищевые продукты, пути снижения рисков их попадания в продукцию, а также контроль безопасности и качества продукции.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: отчет по лабораторным работам и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.