




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

26 мая 2022 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	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2022 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.т.н.
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

Е.Н. Черненко
(ФИО)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

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

А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

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

А.В. Борисова
(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	4
4.3. Содержание практических занятий	5
4.4. Содержание самостоятельной работы	5
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	5
6. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	6
7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения	6
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	7
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	7
10. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)	7
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	34 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; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания; Учебная практика: проектная практика	Практико-ориентированный проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании; НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика

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	Курс 2
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	8	8
лекционные занятия (ЛЗ)	2	2
лабораторные работы (ЛР)	6	6
практические занятия (ПЗ)	-	-
Внеаудиторная контактная работа, КСР	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	93	93
самостоятельное изучение материала	46	46
подготовка к лабораторной работе	47	47
Формы текущего контроля успеваемости		отчет по лабораторным работам
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Контроль	4	4
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.	Загрязнители продуктов питания	2	2	-	47	2	2	55
2.	Контроль безопасности продуктов питания	-	4	-	46	1	2	53
Итого:		2	6	-	93	3	4	108

4.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1.	Загрязнители продуктов питания	Загрязнение продукции опасными веществами – природными компонентами пищи.	Антиферменты, гликозиды, биогенные амины, авитамины, яды пептидной природы. Алкоголь, блокаторы усвоения аминокислот и минеральных веществ.	2
Итого за курс:				2
Итого:				2

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
Курс 2				
1.	Загрязнители продуктов питания	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.	2
2.	Контроль безопасности продуктов питания	Контроль безопасности кулинарных блюд из овощей, вырабатываемых на предприятии общественного питания.	Органолептическая оценка безопасности овощных блюд, вырабатываемых на предприятии общественного питания. Определение кислотности и содержания сахара. Анализ полученных результатов и составление выводов по безопасности и качеству исследуемой продукции.	4
Итого за курс:				6
Итого:				6

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
Курс 2				
1.	Загрязнители продуктов питания	самостоятельное изучение материала	Загрязнение продукции опасными веществами, применяемыми в животноводстве и растениеводстве. Антибиотики, гербициды, пестициды, удобрения. Загрязнение продукции опасными веществами, применяемыми в животноводстве и растениеводстве. Антибиотики, гербициды, пестициды, удобрения.	23
	Контроль безопасности продуктов питания			24
2.	Загрязнители продуктов питания	подготовка к лабораторной работе	Контроль безопасности плодоовощных консервов, используемой на предприятиях общественного питания. Определение внешнего вида тары. Проверка герметичности консервов в металлических и стеклянных банках. Определение соотношения составных частей в маринованных и консервированных овощах. Органолептическая оценка продукции с учетом коэффициентов значимости. Определение общей титруемой кислотности в рассоле. Определение поваренной соли (хлорида натрия) аргентометрическим методом	24
	Контроль безопасности продуктов питания			22
Итого за курс:				93
Итого:				93

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

1. Методические указания при работе на лекции

До лекции студент 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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 / Евгенийев 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.

5. 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)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения
-------	----------	--	---------------------------------	----------------------

		распространяемое)		(иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

6. 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/

7. 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; PH 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).

8. 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)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

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		
	Загрязнители продуктов питания	Контроль безопасности продуктов питания	Промежуточная аттестация
	Отчет по лабораторной работе		Вопросы к зачету с оценкой
ПК-2.2	З4 ПК-2.2	З4 ПК-2.2	З4 ПК-2.2
ПК-2.2	У4 ПК-2.2	У4 ПК-2.2	У4 ПК-2.2
ПК-2.2	В4 ПК-2.2	В4 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.

2.1.1. 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

2.2.1. Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Классификация потенциально опасных веществ.
2. Пути поступления потенциально опасных веществ в пищу.
3. Антиферменты: влияние на организм и методы инактивации.
4. Антивитамины: влияние на организм и методы инактивации.
5. Вещества, снижающие или блокирующие усвоение других питательных веществ: влияние на организм и методы инактивации.
6. Антибактериальные вещества: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
7. Гормональные препараты: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
8. Кормовые добавки: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
9. Пестициды и регуляторы роста растений: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
10. Удобрения: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
11. Тяжелые металлы: влияние на организм, пути поступления в пищу. Нормирование
12. Азотсодержащие соединения: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
13. Диоксины и ПАУ: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
14. Радионуклеиды: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
15. Полимерные соединения: пути поступления в пищу, влияние на организм. Нормирование.
16. Пищевое отравление, причины и методы предупреждения.
17. Пищевые инфекции, причины и методы предупреждения.
18. Гельминтозы, причины и методы предупреждения.
19. Микотоксикозы, причины и методы предупреждения.
20. Пищевые добавки: функция в пищевых системах и нормирование по содержанию.
21. Генетически модифицированное сырье: требования по созданию и применению продукции.
22. Разнообразие методов контроля показателей качества.
23. Физические методы контроля показателей качества.
24. Химические методы контроля показателей качества.

25. Оптические и электрохимические методы контроля показателей качества.

26. Инструментальные методы контроля показателей качества.

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 5

№ 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 оценивания отчёта по лабораторным работам

Таблица 6

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	(85-100) баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	(51-85) 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	(26-50) баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	(0-25) баллов

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 7

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

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

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

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

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 зачете и при выполнении 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 8

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	заочная
Год начала подготовки	2022
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	2	6	-	3	93	4	зачет с оценкой
Итого	108 / 3	2	6	-	3	93	4	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