

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Институт технологий и инженерной механики  
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института

*Могильная Е.П.* Могильная Е.П.

(подпись)

« 19 » 04 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СИСТЕМА КАЧЕСТВА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОИЗВОДСТВ»

По направлению подготовки 15.04.02 Технологические машины и  
оборудование

Магистерская программа «Технология, оборудование и система качества  
пищевых производств»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Система качества перерабатывающих и пищевых производств» по направлению подготовки 15.04.02. «Технологические машины и оборудование» – 18 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Система качества перерабатывающих и пищевых производств» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 15.04.02 «Технологические машины и оборудование», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1026 (с изменениями и дополнениями в соответствии с приказами МИНОБРНАУКИ РОССИИ: № 1456 от 26.11.2020 г., № 82 от 08.02.2021 г.).

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. техн. наук, доцент Бранспиз Е.В.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности «18» 04. 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой  
легкой и пищевой промышленности  Дейнека И.Г.

Переутверждена: «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института ИТиИМ «18» 04. 2023 г., протокол № 3.

Председатель учебно-методической  
комиссии института  Ясуник С.Н.

## Структура и содержание дисциплины

### 1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе.

Цель изучения дисциплины – дать студентам необходимые и достаточные знания по научным основам теории и методам контроля качества и безопасности продукции перерабатывающей и пищевой промышленности.

Задачи: получение студентами теоретических и практических знаний и навыков о проведении контроля качества и безопасности продукции перерабатывающей и пищевой промышленности с учетом особенностей проектирования машин и автоматических линий для пищевой промышленности.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Дисциплина «Система качества перерабатывающих и пищевых производств» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений учебного плана. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: знание: критериев и способов создания продукции с учетом требований качества, надежности и стоимости, а также безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты производства; умение: выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества, надежности и стоимости; владение: методами и приемами поиска оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и надежности.

Содержание дисциплины является логическим продолжением дисциплин: методология и методы научных исследований в отрасли, математическое моделирование систем и процессов в отрасли (области знаний), организация и планирование эксперимента и служит основой для изучения дисциплин: товароведение сырья, материалов и средств производства пищевой промышленности, инновационные технологии и оборудование для упаковки продукции, основы подготовки диссертации, а также при выполнении курсовых работ и магистерских диссертаций.

### 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

| Код и наименование компетенции                                                                                                                                                                  | Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)                                                                                                                   | Перечень планируемых результатов                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2. Способен оценивать технико-экономическую эффективность проведения ремонта, комплексного опробования и исследования сложного технологического оборудования и его приводов механосборочного | ПК-2.1 Знать: основные виды дефектов изделий и причины их появления; методы уменьшения влияния технологических факторов, вызывающих погрешности изготовления деталей на сложном | знать:<br>основные виды дефектов изделий и причины их появления<br>уметь:<br>диагностировать основные виды дефектов изделий в пищевой промышленности |

|                                                                                        |                                                                                                          |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| производства, принимать участие в создании системы менеджмента качества на предприятии | технологическом оборудовании, повышая технико-экономическую эффективность механосборочного производства. | владеть:<br>методами диагностики основных видов дефектов изделий в пищевой промышленности |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в 3 семестре

| Вид учебной работы                                                                                                                | Объем часов (зач. ед.) 7=252 |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------|
|                                                                                                                                   | Очная форма                  | Заочная форма          |
| <b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>                                                                                             | <b>144 (4 зач. ед)</b>       | <b>144 (4 зач. ед)</b> |
| <b>Обязательная контактная работа (всего)<br/>в том числе:</b>                                                                    | <b>60</b>                    | <b>10</b>              |
| Лекции                                                                                                                            | 30                           | 6                      |
| Семинарские занятия                                                                                                               |                              |                        |
| Практические занятия                                                                                                              | 30                           | 4                      |
| Лабораторные работы                                                                                                               | -                            |                        |
| Курсовая работа (курсовой проект)                                                                                                 | -                            | -                      |
| Другие формы и методы организации образовательного процесса ( <i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i> ) | -                            | -                      |
| <b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>                                                                                    | <b>84</b>                    | <b>134</b>             |
| Форма аттестации                                                                                                                  | экзамен                      | экзамен                |

##### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы в 4 семестре

| Вид учебной работы                                                                                                                | Объем часов (зач. ед.) 7=252 |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------|
|                                                                                                                                   | Очная форма                  | Заочная форма          |
| <b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>                                                                                             | <b>108 (3 зач. ед)</b>       | <b>108 (3 зач. ед)</b> |
| <b>Обязательная контактная работа (всего)<br/>в том числе:</b>                                                                    | <b>60</b>                    | <b>18</b>              |
| Лекции                                                                                                                            | 30                           | 12                     |
| Семинарские занятия                                                                                                               |                              |                        |
| Практические занятия                                                                                                              | 30                           | 6                      |
| Лабораторные работы                                                                                                               |                              |                        |
| Курсовая работа (курсовой проект)                                                                                                 |                              |                        |
| Другие формы и методы организации образовательного процесса ( <i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i> ) | -                            |                        |
| <b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>                                                                                    | <b>48</b>                    | <b>90</b>              |
| Форма аттестация                                                                                                                  | экзамен                      | экзамен                |

##### 4.2. Содержание разделов дисциплины

###### Семестр 3

**Тема 1. Основы повышения качества продукции.** Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.

**Тема 2. Показатели качества продукции.** Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.

**Тема 3. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения.** Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

**Тема 4. Требования к реализации кулинарной продукции.** Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, от пуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

#### Семестр 4

**Тема 5. Механизм управления качеством продукции.** Общие понятия управления качеством продукции. Жизненный цикл продукции. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).

**Тема 6. Системы управления качеством.** Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качеством. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП. Структура и организация управления КСУКП. Эффективность КСУКП. Основные функции КСУКП. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Системы качества на предприятиях сферы услуг.

**Тема 7. Сертификация услуг.** Структура Системы добровольной сертификации услуг и функции её участников. Порядок проведения сертификации. Порядок сертификации услуг общественного питания.

#### 4.3. Лекции

| № п/п<br>темы | Название темы                        | Объем часов    |                  |
|---------------|--------------------------------------|----------------|------------------|
|               |                                      | Очная<br>форма | Заочная<br>форма |
|               | 3 семестр                            |                |                  |
| 1             | Основы повышения качества продукции. | 6              | 2                |
| 2             | Показатели качества продукции.       | 8              | 1                |

|                            |                                                                                                                  |           |           |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 3                          | Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения.                                                | 8         | 1         |
| 4                          | Требования к реализации кулинарной продукции.                                                                    | 8         | 2         |
| <b>Всего за 3 семестр:</b> |                                                                                                                  | <b>30</b> | <b>6</b>  |
| <b>4 семестр</b>           |                                                                                                                  |           |           |
| 5                          | Системы управления качеством.                                                                                    | 10        | 4         |
| 6                          | Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Системы качества на предприятиях сферы услуг. | 10        | 4         |
| 7                          | Сертификация услуг.                                                                                              | 10        | 4         |
| <b>Всего за 4 семестр:</b> |                                                                                                                  | <b>30</b> | <b>12</b> |

#### 4.4. Практические занятия

| № п/п<br>темы     | Название темы                                                                  | Объем часов    |                  |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|
|                   |                                                                                | Очная<br>форма | Заочная<br>форма |
|                   | 3 семестр                                                                      |                |                  |
| 1                 | Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров | 7              | 1                |
| 2                 | Изучение классификации, ассортимента и оценка качества макаронных изделий      | 8              | 1                |
| 3                 | Изучение классификации, ассортимента и оценка качества чая.                    | 7              | 1                |
| 4                 | Изучение классификации, ассортимента и оценка качества виноградных вин.        | 8              | 1                |
| Всего за семестр: |                                                                                | 30             | 4                |
|                   | 4 семестр                                                                      |                |                  |
| 9                 | Изучение классификации, ассортимента и оценка качества шоколада                | 10             | 2                |
| 10                | Изучение ассортимента и оценка качества молока                                 | 10             | 2                |
| 11                | Изучение классификации, ассортимента молочных консервов и оценка их качества   | 10             | 2                |
| Всего за семестр: |                                                                                | 30             | 6                |

#### 4.5. Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

#### 4.6. Самостоятельная работа студентов

| №<br>п/п | Название темы                                                                               | Вид СРС | Объем часов    |                |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|----------------|
|          |                                                                                             |         | Очная<br>форма | Заочн<br>форма |
|          | 3 семестр                                                                                   |         |                |                |
| 1        | Государственная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных товаров. | Реферат | 28             | 45             |

|                            |                                                                                                                                   |         |           |            |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|------------|
| 2                          | Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.               | Реферат | 28        | 45         |
| 3                          | Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов по микробиологическим показателям.                                         | Реферат | 28        | 44         |
| <b>Всего за 3 семестр:</b> |                                                                                                                                   |         | <b>84</b> | <b>134</b> |
| <b>4 семестр</b>           |                                                                                                                                   |         |           |            |
| 5                          | Токсичные вещества естественного происхождения.                                                                                   |         | 24        | 45         |
| 6                          | Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. |         | 24        | 45         |
| <b>Всего за 4 семестр:</b> |                                                                                                                                   |         | <b>48</b> | <b>90</b>  |

#### **4.7. Курсовые проекты.**

Курсовой проект учебным планом не предусмотрен.

### **5. Образовательные технологии**

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим

особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования;

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература:**

1. Димитриев А.Д., Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания: учебное пособие / Димитриев А. Д. - Казань: Издательство КНИТУ, 2017. - 156 с. - ISBN 978-5-7882-2325-4 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788223254.html>.

2. Дромашко С.Е., Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции / С.Е. Дромашко [и др.] - Минск: Белорус. наука, 2015. - 219 с. - ISBN 978-985-08-1872-0 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850818720.html>.

### **б) дополнительная литература:**

1. Никитченко В.Е., Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : учеб. пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. - М.: Издательство РУДН, 2010. - 205 с. - ISBN 978-5-209-03421-6 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" :[сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209034216.html>.

2. Австриевских А.Н., Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А.Н. Австриевских, В.М. Кан-тере, И. В. Сурков, Е.О. Ермолаева. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 268 с. - ISBN 978-5-379-00088-2 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000882.html>.

3. Дунченко Н.И., Управление качеством в отраслях пищевой промышленности / Дунченко Н. И. - М.: Дашков и К, 2014. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01921-0 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019210.html>.

#### **в) методические рекомендации:**

1. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Система качества перерабатывающих и пищевых производств» (для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 15.03.02.-Технологические машины и оборудование) / Сост.: Е.В. Бранспиз. – Луганск: изд-во ЛНУ им. В. Даля, 2018. - 18 с.

#### **г) интернет-ресурсы:**

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Министерство образования и науки Луганской Народной Республики – <https://minobr.su>

Народный совет Луганской Народной Республики – <https://nslnr.su>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

#### **Электронные библиотечные системы и ресурсы**

Электронно-библиотечная система «Консультант студента» – <http://www.studentlibrary.ru/cgi-bin/mb4x>

Электронно-библиотечная система «StudMed.ru» – <https://www.studmed.ru>

#### **Информационный ресурс библиотеки образовательной организации**

Научная библиотека имени А. Н. Коняева – <http://biblio.dahluniver.ru/>

#### **7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины**

Освоение дисциплины «Система качества перерабатывающих и пищевых производств» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

#### Программное обеспечение:

| Функциональное назначение | Бесплатное программное обеспечение    | Ссылки                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Офисный пакет             | Libre Office 6.3.1                    | <a href="https://www.libreoffice.org/">https://www.libreoffice.org/</a><br><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice">https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice</a>                                                              |
| Операционная система      | UBUNTU 19.04                          | <a href="https://ubuntu.com/">https://ubuntu.com/</a><br><a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu">https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu</a>                                                                                          |
| Браузер                   | Firefox Mozilla                       | <a href="http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx">http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx</a>                                                                                                                                                   |
| Браузер                   | Opera                                 | <a href="http://www.opera.com">http://www.opera.com</a>                                                                                                                                                                                   |
| Почтовый клиент           | Mozilla Thunderbird                   | <a href="http://www.mozilla.org/ru/thunderbird">http://www.mozilla.org/ru/thunderbird</a>                                                                                                                                                 |
| Файл-менеджер             | Far Manager                           | <a href="http://www.farmanager.com/download.php">http://www.farmanager.com/download.php</a>                                                                                                                                               |
| Архиватор                 | 7Zip                                  | <a href="http://www.7-zip.org/">http://www.7-zip.org/</a>                                                                                                                                                                                 |
| Графический редактор      | GIMP (GNU Image Manipulation Program) | <a href="http://www.gimp.org/">http://www.gimp.org/</a><br><a href="http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8">http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8</a><br><a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP">http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP</a> |
| Редактор PDF              | PDFCreator                            | <a href="http://www.pdfforge.org/pdfcreator">http://www.pdfforge.org/pdfcreator</a>                                                                                                                                                       |
| Аудиоплеер                | VLC                                   | <a href="http://www.videolan.org/vlc/">http://www.videolan.org/vlc/</a>                                                                                                                                                                   |

## 8. Оценочные средства по дисциплине

### Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Система качества перерабатывающих и пищевых производств»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

| №<br>п/п | Код<br>контролируемо<br>й компетенции | Формулировка<br>контролируемой<br>компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Индикаторы<br>достижений<br>компетенции (по<br>реализуемой<br>дисциплине)                                                                                                                                                                                                                                                                                | Контролируемые<br>темы<br>учебной<br>дисциплины,<br>практики                                                                                           | Этапы<br>формирования<br>(семестр<br>изучения) |
|----------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1        | ПК-2                                  | Способен<br>оценивать<br>технич-<br>экономическую<br>эффективность<br>проведения<br>ремонта,<br>комплексного<br>опробования и<br>исследования<br>сложного<br>технологического<br>оборудования и<br>его приводов<br>механосборочного<br>производства,<br>принимать<br>участие в<br>создании системы<br>менеджмента<br>качества на<br>предприятии | ПК-2.1 Знать:<br>основные виды<br>дефектов изделий<br>и причины их<br>появления;<br>методы<br>уменьшения<br>влияния<br>технологических<br>факторов,<br>вызывающих<br>погрешности<br>изготовления<br>деталей на<br>сложном<br>технологическом<br>оборудовании,<br>повышая технико-<br>экономическую<br>эффективность<br>механосборочного<br>производства. | Тема 1. Основы<br>повышения<br>качества<br>продукции.                                                                                                  | 3                                              |
|          |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тема 2.<br>Показатели<br>качества<br>продукции.                                                                                                        | 3                                              |
|          |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тема 3.<br>Показатели<br>качества<br>кулинарной<br>продукции и<br>методы их<br>определения.                                                            | 3                                              |
|          |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тема 4.<br>Требования к<br>реализации<br>кулинарной<br>продукции.                                                                                      | 3                                              |
|          |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тема 5. Системы<br>управления<br>качеством.                                                                                                            | 4                                              |
|          |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тема 6.<br>Международные<br>стандарты на<br>системы<br>обеспечения<br>качества<br>продукции.<br>Системы<br>качества на<br>предприятиях<br>сферы услуг. | 4                                              |
|          |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Тема 7.<br>Сертификация<br>услуг.                                                                                                                      | 4                                              |

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал  
оценивания**

| №<br>п/п | Код<br>контролируемо<br>й компетенции | Индикаторы<br>достижений<br>компетенции<br>(по<br>реализуемой<br>дисциплине) | Перечень планируемых<br>результатов | Контролируемые<br>темы учебной<br>дисциплины | Наименование<br>оценочного<br>средства |
|----------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|
|----------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|

|   |      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                           |                                                                                                                                          |
|---|------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | ПК-2 | ПК-2.1 | <p>знать:<br/>основные виды дефектов изделий и причины их появления</p> <p>уметь:<br/>диагностировать основные виды дефектов изделий в пищевой промышленности</p> <p>владеть:<br/>методами диагностики основных видов дефектов изделий в пищевой промышленности</p> | Тема 1,<br>Тема 2,<br>Тема 3,<br>Тема 4,<br>Тема 5,<br>Тема 6,<br>Тема 7. | Вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала, контрольные вопросы к практическим занятиям, вопросы к экзамену |
|---|------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Фонды оценочных средств по дисциплине**  
**«Система качества перерабатывающих и пищевых производств»**

**Вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно):**

1. Основы повышения качества продукции.
2. Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
3. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.
4. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества.
5. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.
6. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.
7. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
8. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
9. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
10. Требования к реализации кулинарной продукции. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
11. Требования к производству, раздаче блюд, от пуска полуфабрикатов и кулинарных изделий.

12. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
13. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.
14. Механизм управления качеством продукции.
15. Общие понятия управления качеством продукции. Жизненный цикл продукции.
16. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).
17. Системы управления качеством. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качеством.
18. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП. Структура и организация управления КСУКП.
19. Эффективность КСУКП. Основные функции КСУКП. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.
20. Системы качества на предприятиях сферы услуг.
21. Сертификация услуг. Структура Системы добровольной сертификации услуг и функции её участников.
22. Порядок проведения сертификации. Порядок сертификации услуг общественного питания.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству –  
*комбинированный контроль усвоения теоретического материала*

| Шкала оценивания<br>(интервал баллов) | Критерий оценивания                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                                     | Ответ дан на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.) |
| 4                                     | Ответ дан на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)                                    |
| 3                                     | Ответ дан на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)                       |
| 2                                     | Ответ дан на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)                                                                                            |

**Контрольные вопросы к практическим занятиям:**

1. Дайте определение категории «качество» продовольственных товаров.
2. Назовите факторы, влияющие на качество товаров.

3. Дайте определение «партии» товара, «выборки», «точечной», «средней» и «объединенной пробы».

4. В чем заключается органолептический метод определения показателей качества продукции?

5. Какова значимость и последовательность определения органолептических показателей?

6. В чем заключается сущность балльной системы оценки качества продовольственных товаров и в чем заключаются принципы ее построения?

7. Как классифицируют макаронные изделия?

8. Назовите показатели качества макаронных изделий?

9. Что относят к лому, крошке и деформированным макаронным изделиям?

10. Что такое типсы, и в каком чае они содержатся.

11. Назовите классификационные признаки чая.

12. Как классифицируют чай по степени ферментации.

13. Что такое ферментация чайного листа.

14. Назовите органолептические показатели качества чая.

15. В чем сущность общей классификации виноградных вин?

16. Назовите показатели качества виноградных вин?

17. Какие физико-химические показатели нормируются стандартом для оценки качества вин?

18. Назовите технологическую цепочку производства шоколада.

19. Дайте характеристику белому шоколаду.

20. Охарактеризуйте наиболее распространённые дефекты шоколада.

21. Назовите показатели качества шоколада.

22. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимент молока.

23. Сравнительная характеристика пищевой ценности и сохраняемости пастеризованного и стерилизованного молока.

24. Требования, предъявляемые к качеству молока.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству –  
*контрольные вопросы к практическим занятиям*

| Шкала оценивания<br>(интервал баллов) | Критерий оценивания                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                                     | Контрольные вопросы освещены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.) |
| 4                                     | Контрольные вопросы освещены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)                                    |

|   |                                                                                                                                                                                                    |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | Контрольные вопросы освещены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.) |
| 2 | Контрольные вопросы освещены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)                                                                      |

### **Вопросы к экзамену:**

1. Основы повышения качества продукции.
2. Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
3. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции.
4. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества.
5. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции.
6. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.
7. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
8. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
9. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.
10. Требования к реализации кулинарной продукции. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
11. Требования к производству, раздаче блюд, от пуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
12. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.
13. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.
14. Механизм управления качеством продукции.
15. Общие понятия управления качеством продукции. Жизненный цикл продукции.
16. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).

17. Системы управления качеством. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качеством.
18. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП. Структура и организация управления КСУКП.
19. Эффективность КСУКП. Основные функции КСУКП. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.
20. Системы качества на предприятиях сферы услуг.
21. Сертификация услуг. Структура Системы добровольной сертификации услуг и функции её участников.
22. Порядок проведения сертификации. Порядок сертификации услуг общественного питания.
23. Какие физико-химические показатели нормируются стандартом для оценки качества вин?
24. Назовите технологическую цепочку производства шоколада.
25. Дайте характеристику белому шоколаду.
26. Охарактеризуйте наиболее распространённые дефекты шоколада.
27. Назовите показатели качества шоколада.
28. Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств и ассортимент молока.
29. Что такое ферментация чайного листа.
30. Назовите органолептические показатели качества чая.
31. В чем сущность общей классификации виноградных вин?
32. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – экзамен

| Шкала оценивания<br>(интервал баллов) | Критерий оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| отлично (5)                           | Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. |
| хорошо (4)                            | Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками                                                                         |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | при выполнении практических задач.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| удовлетворительно<br>(3)   | Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.         |
| неудовлетворительно<br>(2) | Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы |

### Лист изменений и дополнений

| №<br>п/п | Виды дополнений и<br>изменений | Дата и номер протокола<br>заседания кафедры<br>(кафедр), на котором были<br>рассмотрены и одобрены<br>изменения и дополнения | Подпись (с<br>расшифровкой)<br>заведующего кафедрой<br>(заведующих кафедрами) |
|----------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                |                                                                                                                              |                                                                               |
|          |                                |                                                                                                                              |                                                                               |
|          |                                |                                                                                                                              |                                                                               |
|          |                                |                                                                                                                              |                                                                               |