

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2024 15:28:28
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e6054

Одобрена
на заседании кафедры

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

13 декабря 2023 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

15.11.2023 г.

протокол № 3

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Информационные технологии контроля качества и безопасности в индустрии питания
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Управление в индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2024
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Гращенко Д.В.	

Екатеринбург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	15
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	16
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	18
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	21
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	22

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы магистратуры, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) информационные технологии контроля качества и безопасности в индустрии питания является получение знаний об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности на этапе контроля качества сырья и готовой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лабораторные		
Семестр 2					
Зачет с оценкой	108	12	12	92	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1.ОПК-3 Знать: современные методы исследований сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также способы повышения их качества и оценку безопасности
	ИД-2.ОПК-3 Уметь: применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции; разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-3.ОПК-3 Иметь практический опыт: разработки и внедрения элементов систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания, новых технологических решений
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД-1.ОПК-4 Знать: методы моделирования и проектирования различных технологических процессов производства продуктов питания; специализированные программные продукты в сфере общественного питания
	ИД-2.ОПК-4 Уметь: применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
	ИД-3.ОПК-4 Иметь практический опыт: использования методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с использованием специализированных программ

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-4 Знать:</p> <p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Принципы стратегического планирования развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы проведения расчетов для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-4 Знать: Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-4 Уметь:</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-4 Уметь: Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования организаций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p>Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий и производства перспективной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданными функциональным составом и свойствами</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-4 Иметь практический опыт:</p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Стратегическое планирование развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p> <p>Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции</p> <p>Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-4 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-6.ПК-4 Иметь практический опыт: Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p>Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-5 Знать:</p> <p>Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов требованиям проектной документации</p> <p>Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировка при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования</p> <p>Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-5 Знать: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-5 Уметь:</p> <p>Проводить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Проводить оценку соответствия требованиям проектной документации опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники при производстве новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-5 Уметь: Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД-5.ПК-5 Иметь практический опыт: Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Организация выпуска опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

<p>ПК-5 Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-6.ПК-5 Иметь практический опыт: Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление</p> <p>Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для подготовки заключений о целесообразности их использования</p> <p>Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 2		104					
Тема 1.	Современные лабораторные испытания качества продовольственного сырья и пищевых продуктов для изготовления продукции общественного питания (ОПК-3, ПК-4)	14		2		12	
Тема 2.	Современные лабораторные испытания качества продукции общественного питания, оценка качества (ОПК-3, ПК-4)	18		2		16	

Тема 3.	Автоматизация контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов с использованием специализированных и информационных программных продуктов в сфере общественного питания (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)	28	2	26		
Тема 4.	Автоматизация контроля качества продукции общественного питания с использованием специализированных и информационных программных продуктов в сфере общественного питания (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)	28	2	26		
Тема 5.	Оформление заявки на регистрацию программы для ЭВМ в ФИПС (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)	16	4	12		

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-2	Контрольная работа №1 (Приложение 4)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.	до 5 баллов
Тема 3-4	Контрольная работа №2 (Приложение 4)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.	до 5 баллов
Тема 1	Контрольная работа №3 (Приложение 4)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.	до 5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
2 семестр (ЗаО)	Билет для зачета с оценкой	В билете представлены 2 вопроса и практическое задание.	до 100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Современные лабораторные испытания качества продовольственного сырья и пищевых продуктов для изготовления продукции общественного питания (ОПК-3, ПК-4)</p> <p>Количественные и качественные показатели. Факторы, влияющие на качество продукции. Методы определения показателей качества. Расчетный метод определения показателей качества и подготовка проб к определению показателей качества продукции. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания.</p>
<p>Тема 2. Современные лабораторные испытания качества продукции общественного питания, оценка качества (ОПК-3, ПК-4)</p> <p>Проведение лабораторных испытаний качества продукции общественного питания.</p>
<p>Тема 3. Автоматизация контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов с использованием специализированных и информационных программных продуктов в сфере общественного питания (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)</p> <p>Работа с системой «Меркурий» без регистрации. Особенности регистрации хозяйствующих субъектов в системе «Меркурий». Электронные ветеринарные сопроводительные документы. Регистрация печатных и электронных форм ветеринарных сопроводительных документов. Процедура гашения.</p>
<p>Тема 4. Автоматизация контроля качества продукции общественного питания с использованием специализированных и информационных программных продуктов в сфере общественного питания (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)</p> <p>Применение информационных технологий при разработке технической документации на продукцию, организация лабораторных испытаний (расчет показателей качества). Необходимо рассмотреть структуру типичной программы для разработки технологической документации и контроля качества продукции общественного питания, основные ее элементы. Следует обратить внимание на понятие древовидной структуры рецептуры для продукции общественного питания (особенности разработки и составные элементы).</p>
<p>Тема 5. Оформление заявки на регистрацию программы для ЭВМ в ФИПС (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)</p> <p>Оформление заявки на регистрацию программы для ЭВМ в ФИПС.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Современные лабораторные испытания качества продовольственного сырья и пищевых продуктов для изготовления продукции общественного питания (ОПК-3, ПК-4)</p> <p>Изучение понятийного аппарата темы, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к контрольной работе</p>
<p>Тема 2. Современные лабораторные испытания качества продукции общественного питания, оценка качества (ОПК-3, ПК-4)</p> <p>Подготовка к контрольной работе.</p>

Тема 3. Автоматизация контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов с использованием специализированных и информационных программных продуктов в сфере общественного питания (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Особенности транзакций со сменой владельца груза, без смены владельца груза, переработка/производство и др.
Инвентаризация продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих ветеринарному контролю: изменение, добавление, списание.

Тема 4. Автоматизация контроля качества продукции общественного питания с использованием специализированных и информационных программных продуктов в сфере общественного питания (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Разработка технологической документации, осуществление расчетов по контролю качества с использованием компьютерных систем: Диетолог, «Справочник блюд», «Карол», «Мастер-технолог», «Микс-Д», «Система расчетов для общественного питания».
Следует рассмотреть характеристику и основные возможности каждой программы, рассмотреть достоинства и недостатки.

Тема 5. Оформление заявки на регистрацию программы для ЭВМ в ФИПС (ОПК-4, ПК-4, ПК-5)
Подготовка к контрольной работе.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Контрольная работа учебным планом не предусмотрена.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Гвоздева В.А. Базовые и прикладные информационные технологии [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2023. - 383 – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1893910>

2. Лисин П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 184 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/208499>

3. Тужилкин В. И., Петров С. М., Подгорнова Н. М., Лукин Н. Д. Научные основы информационно-моделирующих систем в науке, образовании, технологии продуктов питания [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 188 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/276623>

Дополнительная литература:

1. Голубцова Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс]:монография. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 179 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102701>

2. Гращенко Д. В., Николаева Л. И. Системы расчетов и информационные технологии в общественном питании:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2005. - 88

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Срок действия лицензии до 31.12.2024

Программа для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания» версия 5.XX.

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

- 1 Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания
- 2 Понятие контроля качества сырья и продукции общественного питания
- 3 Определение сухих веществ в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 4 Определение жира в продукции общественного питания (суть методов, порядок действий)
- 5 Определение дисахаров в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 6 Определение кислотности в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 7 Определение хлеба в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 8 Определение сухих веществ в продовольственном сырье (суть метода, порядок действий)
- 9 Определение жира в продовольственном сырье (суть методов, порядок действий)
- 10 Определение моно- и дисахаров в продовольственном сырье (суть метода, порядок действий)
- 11 Определение кислотности в продовольственном сырье (суть метода, порядок действий)
- 12 Определение хлеба в продовольственном сырье (суть метода, порядок действий)
- 13 Использование Excel в контроле качества продукции общественного питания
- 14 Базы данных в контроле качества сырья и продукции общественного питания
- 15 Применение программы для ЭВМ «Система расчетов для общественного питания» в контроле качества сырья и продукции общественного питания
- 16 Система «Меркурий» в работе предприятий общественного питания
- 17 Понятие древовидной структуры рецептуры. Особенности разработки, структурные элементы
- 18 Разработка ТТК на кулинарные изделия с использованием информационных технологий
- 19 Разработка ТТК на мучные кондитерские изделия с использованием информационных технологий
- 20 Разработка ТТК на кулинарные изделия с использованием информационных технологий
- 21 Разработка ТТК на алкогольные коктейли с использованием информационных технологий
- 22 «Система расчетов для общественного питания». Модуль контроля качества сырья и продукции общественного питания
- 22 Автоматизация расчета физико-химических показателей качества
- 23 Компьютерные программы для контроля качества сырья и продукции общественного питания.
- 24 Математическая обработка результатов испытаний сырья и продукции общественного питания
- 25 Определение моно- сахаров в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 26 Определение сахара в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 27 Определение сахара в продовольственном сырье (суть метода, порядок действий)
- 28 Определение соли в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 29 Определение риса в продукции общественного питания (суть метода, порядок действий)
- 30 Определение соли в продовольственном сырье (суть метода, порядок действий)

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Под _____ понимается разложение органических веществ и материалов на их основе с целью выделения определяемых элементов в виде устойчивых неорганических соединений, удобных для последующего анализа.	ОПК-3, ПК-4
2		_____ методы основаны на выделении гигроскопической влаги из исследуемого объекта при определенной температуре.	ОПК-3, ПК-4
3		_____ метод применяют для производственного контроля при определении содержания сухих веществ в объектах, богатых сахарозой: сладких блюдах, напитках, соках, сиропах для промочки выпечных кондитерских изделий, сиропах для приготовления кремов, желе для отделки кондитерских полуфабрикатов.	ОПК-3, ПК-4
4		_____ метод основан на способности редуцирующих сахаров восстанавливать в щелочном растворе гексацианоферрат (III) калия в гексацианоферрат (II) калия.	ОПК-3, ПК-4
5		Метод _____ предназначен для определения содержания белка в блюде или рационе с целью контроля его энергетической ценности. Сущность метода состоит в разрушении органического вещества навески концентрированной серной кислотой в присутствии катализаторов.	ОПК-3, ПК-4
6		Укажите программу из пакета Microsoft Office, которая позволяет моделировать и проектировать рецептуры изделия (блюда)?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
7		Укажите минимальное количество параллельных испытаний качества продукции при проведении лабораторных исследований?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
8		Укажите название программного средства для контроля качества продукции животноводства?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
9		Допускается ли введение печатных форм ветеринарных сопроводительных документов во ФГИС «Меркурий»?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
10		В каком разделе ФГИС «Меркурий» формируются производственные электронные ВСД?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
11		При помощи какой дополнительной надстройки в Microsoft Excel можно решать задачи проектирования/моделирования рецептур?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
12		По каким критериям наиболее целесообразно проектировать (моделировать) продукцию общественного питания?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
13		Возможно ли решение задач проектирования (моделирования) рецептур, технологических процессов методом ОПГ?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
14		Возможно ли решение задач проектирования (моделирования) рецептур, технологических процессов симплекс-методом?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
14		Возможно ли решение задач проектирования (моделирования) рецептур, технологических процессов путем решения линейных задач?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5

15		Есть ли ограничения на использования лабораторных методов контроля качества сырья и продукции общественного питания для автоматизации в ЭВМ?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
16		Какой коэффициент используется для расчета точности метода при математической обработке результатов исследований?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
17		Допускается ли проведения математической обработки результатов для лабораторных испытаний с одной повторностью?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
18		Как называется процедура во ФГИС «Меркурий» при которой осуществляется приемка сырья от поставщика?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
19		Какой срок установлен для гашения электронных ВСД?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
20		Допускается ли проведение расчетов при лабораторных испытаниях качества сырья и продукции общественного питания в программе «Система расчетов для общественного питания»?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
21		Допускается ли проведение расчетов при лабораторных испытаниях качества сырья и продукции общественного питания в программе «ПКО»?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
22		Допускается ли проведение расчетов при лабораторных испытаниях качества сырья и продукции общественного питания в программе «R-Кеерг»?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
23		Назовите изменяемые параметры, которые наиболее часто используются при проектировании (моделировании) рецептур в общественном питании?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
24		Допускается ли проектирование рецептур изделий (блюд) в общественно питании по критерию «стоимость»?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
26		Допускается ли проектирование рецептур изделий (блюд) в общественно питании по критерию «Масса брутто»?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
27		Возможно ли моделирование рационов питания для организованных групп населения?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
28		Возможно ли проектирование рационов для определения натуральных норм питания различных групп населения?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
29		Укажите вид транзакции для возврата сырья поставщику во ФГИС «Меркурий»	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
30		Назовите процедуру во ФГИС «Меркурий» при которой осуществляется списание испорченного сырья	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
31		Допускается ли внесение изменений в журнал продукции после проведения процедуры гашения во ФГИС «Меркурий»?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
32		Возможно ли использование программы Microsoft Excel для моделирования (проектирования) продукции общественного питания?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
33		Возможно ли использование программы Microsoft Access для моделирования (проектирования) продукции общественного питания?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
34		Возможно ли использование программы Microsoft Word для моделирования (проектирования) продукции общественного питания?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
35		В каком разделе ФГИС «Меркурий» смена владельца сырья?	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		При какой температуре проводят озоление проб пищевых продуктов. а) 120 -125 °С б) 450 - 550 °С в) 65 - 70 °С г) 150 -165 °С	ОПК-3, ПК-4
2		Метод высушивания навески в сушильном шкафу: а) весовой; б) аргентометрический метод; в) метод Гербера г) ускоренный	ОПК-3, ПК-4

3		<p>Методы, используемые для определения массовой доли жира в кулинарной продукции:</p> <p>а) экстракционно-весовой, метод Гербера, рефрактометрический, люминесцентный;</p> <p>б) рефрактометрический, арбитражный, с предварительным гидролизом крахмала, титриметрический;</p> <p>в) метод Гербера, цианидный, высушивание в сушильном шкафу, весовой.</p> <p>г) экстракционно-весовой, метод Гербера, рефрактометрический</p>	ОПК-3, ПК-4
4		<p>Метод, основанный на способности редуцирующих сахаров восстанавливать в щелочном растворе железосинеродистый калий в железистосинеродистый:</p> <p>а) цианидный;</p> <p>б) весовой;</p> <p>в) арбитражный</p> <p>г) ускоренный</p>	ОПК-3, ПК-4
5		<p>Нейтрализация раствора щелочи водных вытяжек свободных кислот и кислых солей лежит в основе определения :</p> <p>А) массовой доли хлорида натрия;</p> <p>б) массовой долю сухих веществ;</p> <p>в) кислотности</p> <p>г) массовой доли жира</p>	ОПК-3, ПК-4
6		<p>Назовите программу, наиболее подходящую для моделирования продукции общественного питания?</p> <p>а) g-keeper</p> <p>б) store house</p> <p>в) Мастер технолог</p> <p>г) Система расчетов для общественного питания</p>	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
7		<p>Какие изменяемые критерии используются наиболее часто при проектировании (моделировании) продукции общественного питания?</p> <p>а) масса брутто</p> <p>б) масса нетто</p> <p>в) пищевая ценность</p> <p>г) потери при механической обработке</p>	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
8		<p>Выберите вид транзакции во ФГИС «Меркурий» для формирования производственных ЭВД:</p> <p>а) перевозка со сменой владельца</p> <p>б) перевозка без смены владельца</p> <p>в) смена владельца без перевозки</p> <p>г) производство/переработка</p>	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
9		<p>Выберите программу из списка, которая позволяет разрабатывать техническую документацию на продукцию с учетом потерь при тепловой обработке:</p> <p>а) g-keeper</p> <p>б) store house</p> <p>в) Мастер технолог</p> <p>г) Система расчетов для общественного питания</p>	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
10		<p>Выберите правильный раздел системы «Меркурий» где формируется список полученного сырья с указанием остатков:</p> <p>а) инвентаризация</p> <p>б) транзакции</p> <p>в) журнал продукции</p> <p>г) справочник продукции</p>	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
11		<p>Какая компьютерная система проводит электронную сертификацию продукции животноводства?</p> <p>а) ФГИС «Меркурий»</p> <p>б) ФГИС «Зерно»</p> <p>в) «Честный знак»</p> <p>г) другая</p>	ОПК-4, ПК-4, ПК-5

12		Какая федеральная служба регистрирует программы для ЭВМ? а) Росаккредитация б) Роспатент в) Роскомнадзор г) Антимонопольная служба	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
13		Какой документ идентифицирует программу для ЭВМ? а) реферат б) скрин-шоты интерфейса в) листинг кода г) свидетельство о регистрации	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
14		Выберите правильный раздел системы «Меркурий» где оформляется возвратный ЭВСД: а) инвентаризация б) транзакции в) журнал продукции г) справочник продукции	ОПК-4, ПК-4, ПК-5
15		По каким критериях наиболее часто проектируют (моделируют) продукцию общественного питания? а) масса брутто б) масса нетто в) пищевая ценность г) потери при механической обработке	ОПК-4, ПК-4, ПК-5