МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
(филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.09 - СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения ***очная, очно-заочная, заочная***
Срок обучения **4, 4,5 года**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов на Дону, 2024

Рабочая программа дисциплины (модуля) **«Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания»** разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**.

- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации **от 15 июня 2020 года N 329н** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации **17 июля 2020 года, регистрационный N 59004**)

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцент Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент  Щербак Н.А.

(подпись)

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович 

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины 4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП 4
3. Требования к результатам освоения дисциплины 4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)....7
5. Содержание дисциплины 9
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины....9
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами....12
5.3. Разделы и темы дисциплины и виды занятий 12
6. Учебно-методическое обеспечение....15
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 15
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов....18
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) 20
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины....20
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины....21
10. Образовательные технологии 21
11. Оценочные средства....22
11.1. Оценочные средств текущего контроля....23
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации....25
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями 31
13. Лист регистрации изменений....32

1. Цели и задачи дисциплины: «Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания» - формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение качества продукции.

Задачи дисциплины:

- определить социальную значимость специалистов направления подготовки;
- изучить историю развития отрасли, классификацию предприятий, функциональных групп и назначение помещений, основные требования к организации технологического процесса, способы кулинарной обработки;
- ознакомить с физиологическими основами рационального питания, санитарными требованиями и безопасностью производства продукции общественного питания, организацией обслуживания потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания» относится к части Б1.

Изучение дисциплины «Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания» является базой для получения навыков профессиональной деятельности: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа; Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПКС-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-2 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	**Код компетенции**	**Формулировка компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
Знания в профессиональной сфере	ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию	ПКС-1.1 Знать методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки

		оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКС-1.2 Уметь контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции ПКС-1.3 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания в профессиональной сфере	ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	ПКС-2.1 Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции

		специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; 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. ПКС-2.2 Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПКС-2.3 Владеть навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с

			регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**	
		7	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	64	64	
В том числе:			
Лекции	32	32	
Практические занятия (ПЗ)	32	32	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)		-	
Самостоятельная работа* (всего)	116	116	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	-	
Работа в системе ЭОИС		20	
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость часы	180	180	
зачетные единицы	5	5	

Очно-Заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**	
		7	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	32	32	
В том числе:			
Лекции	16	16	
Практические занятия (ПЗ)	16	16	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)		-	
Самостоятельная работа* (всего)	148	148	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	-	
Работа в системе ЭОИС		20	

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость часы	180	180	
зачетные единицы	5	5	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры	
		7	
Аудиторные занятия* (контактная работа)	16	16	
В том числе:			
Лекции	8	8	
Практические занятия (ПЗ)	8	8	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)		-	
Самостоятельная работа* (всего)	160	160	
В том числе:	-	-	
Курсовой проект (работа)	-	-	
Расчетно-графические работы	-	-	
Реферат (при наличии)	-	-	
Другие виды самостоятельной работы	-	-	
Работа в системе ЭОИС		20	
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость часы	180	180	
зачетные единицы	5	5	

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся).

В соответствии с рабочей программой изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды.

Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и лабораторных занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем.

Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Очной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 64 часа.
Объем самостоятельной работы – 116 часа.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 7)							
Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	34	22	12	6	6		-
Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	40	24	16	8	8		-
Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	36	24	12	6	6		-
Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	34	22	12	6	6		-
Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	36	24	12	6	6		-
Контроль, промежуточная аттестация	**20**	**-**			**-**		**20**
Общий объем, часов	**180**	**116**	**64**	**32**	**32**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						**-**

Очно-Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет - 32 часа.

Объем самостоятельной работы – 148 часа.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 7)							
Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	38	30	8	4	4		-
Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	38	30	8	4	4		-
Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	38	30	8	4	4		-
Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	34	30	4	2	2		-
Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	32	28	4	2	2		-
Контроль, промежуточная аттестация	**20**	**-**			**-**		**20**
Общий объем, часов	**180**	**148**	**32**	**16**	**16**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						**-**

Заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет - 16 часов.

Объем самостоятельной работы – 160 часа.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
(семестр 7)							
Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	34	30	4	2	2		-
Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	34	30	4	2	2		-
Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	34	30	4	2	2		-
Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	32	30	2	1	1		-
Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	42	40	2	1	1		-
Контроль, промежуточная аттестация	**20**	**-**			**-**		**20**
Общий объем, часов	**180**	**160**	**16**	**8**	**8**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						**-**

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России.

Нормативная база в сфере качества пищевой продукции. Методология оценки соответствия качества. Мониторинг качества. Единая информационная система прослеживаемости. Механизмы стимулирования выпуска качественной пищевой продукции. Производство пищевой продукции с заданными показателями качества. Научные исследования в области здорового питания. Продвижение принципов здорового питания.

Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

Управление документооборотом на предприятиях индустрии питания. Обучение персонала. Анализ претензий и рекламаций.

Правила приема сырья и пищевой продукции. Хранение сырья и готовой продукции.

Требования к санитарному содержанию и обработке оборудования и инвентаря. Техническое обслуживание оборудования.

Требования к содержанию территории предприятия. Санитарная обработка территории и помещений предприятия.

Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.

Общие требования ХАССП (анализ критических точек). Система ХАССП. Организационно-документальное обеспечение производственных процессов для реализации ХАССП.

Разработка системы ХАССП на предприятиях индустрии питания.

Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.

Санитарное законодательство в индустрии питания. Нормативные документы. Правила приема и отпуска продукции на предприятиях индустрии питания по ТР ТС.

Разработка документации для предприятий индустрии питания ТК, ТТК, ТУ, ТИ.

Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания. Правила соблюдения предприятиями индустрии питания ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Объекты технического регулирования. Требования безопасности к объектам технического регулирования.

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)				
1.	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа;	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5
2.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5

5.3. Разделы и темы дисциплины и виды практических занятий

ОФО,

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	1. Изучение журналов качества сырья и готовой продукции.	6	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
2.	Тема 2. Системы менеджмента безопасности	1. Заполнение формы контроля качества (прием и временное	8	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2

	пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	хранение сырья, производство продукции, хранение и реализация продукции).			
3.	Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	1. Программы проведения контроля качества готовой продукции по заданию преподавателя(рыбные, мясные, овощные блюда). 2. Анализ контрольной карточки по устранению несоответствия качества продукции.	6	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
4.	Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	1. Разработка мер по соблюдению санитарной дисциплины на предприятии питания (на различных участках предприятия).	6	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
5.	Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	1. Определение показателей контроля качества сырья, п/ф и готовых блюд по видам основного сырья (согласно заданию преподавателя) по ТР ТС	6	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
6.	Итого		32		

ОЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
7.	Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	2. Изучение журналов качества сырья и готовой продукции.	4	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
8.	Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	2. Заполнение формы контроля качества (прием и временное хранение сырья, производство продукции, хранение и реализация продукции).	4	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
9.	Тема 3. Управление	3. Программы проведения контроля качества готовой	4	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2

	качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	продукции по заданию преподавателя (рыбные, мясные, овощные блюда). 4. Анализ контрольной карточки по устранению несоответствия качества продукции.			
10.	Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	2. Разработка мер по соблюдению санитарной дисциплины на предприятии питания (на различных участках предприятия).	2	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
11.	Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	2. Определение показателей контроля качества сырья, п/ф и готовых блюд по видам основного сырья (согласно заданию преподавателя) по ТР ТС.	2	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
12.	Итого		16		

ЗФО

№п/п	№ раздела и темы дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
13.	Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	3. Изучение журналов качества сырья и готовой продукции.	2	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
14.	Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	3. Заполнение формы контроля качества (прием и временное хранение сырья, производство продукции, хранение и реализация продукции).	2	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
15.	Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	5. Программы проведения контроля качества готовой продукции по заданию преподавателя (рыбные, мясные, овощные блюда). 6. Анализ контрольной карточки по устранению	2	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2

		несоответствия качества продукции.			
16.	Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	3. Разработка мер по соблюдению санитарной дисциплины на предприятии питания (на различных участках предприятия).	1	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
17.	Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	3. Определение показателей контроля качества сырья, п/ф и готовых блюд по видам основного сырья (согласно заданию преподавателя) по ТР ТС.	1	Отчет по практическим работам	ПКС-1, ПКС-2
18.	Итого		8		

6. Учебно-методическое обеспечение

6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Очная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 7							
Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	22	15	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по	24	17	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*

ГОСТ Р ИСО 22000-2019							
Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	24	17	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	22	15	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	24	17	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**116**	81		30		5	

Очно-заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 7							
Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*

продукции в России							
Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*
Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	28	21	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**148**	113		30		5	

Заочной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля

Семестр 7							
Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*
Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы*
Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.	30	23	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.	40	33	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение темы	6	Выполнение отчета по практическим занятиям	1	*проверка ответов на вопросы самоподготовки,*
Общий объем, часов	**160**	125		30		5	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два

основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие *формы организуемой самостоятельной работы*:

- изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),)

– работа с научной литературой;

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает:

– углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

- подготовку к практическим занятиям;

– подготовку докладов;

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию, дискуссии) выяснение преподавателем уровня владения обучающимся материала по конкретной теме учебной программы. В связи с этим обучающийся должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Написание доклада. Доклад является одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля над усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемом программой учебной дисциплины.

Доклад – это аналитическая работа обучающегося по предмету «Ценообразование», представляет собой краткое изложение основных взглядов и концепций по определенной теме, проблеме, вопросу, дискуссии или содержанию монографии.

Задача доклада – краткое изложение основных точек зрения, существующих в науке на сегодняшний день, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и выпускной квалификационной работы.

Основные этапы подготовки доклада:

выбор темы;

консультации научного руководителя;

подготовка плана;

работа с источниками, сбор материала;

написание текста;

устное представление доклада.

Подбор литературы – это обязанность обучающегося. Преподаватель помогает студенту определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при её написании, разъясняет, где их можно отыскать. Оценка доклада предполагает его проверку преподавателем кафедры. Преподаватель отмечает ошибки, допущенные в докладе, разъясняет их.

Подготовка к зачету. В ходе подготовки к зачету обучающийся, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не планируются

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания. Электронный ресурс, учебное пособие: Издательство "Лань" – 2021, -196, с.
2. Донченко Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях Электронный ресурс. Учебное пособие для вузов. – Санкт – Петербург: Лань, 2021 - 180 с.
3. Дунченко Н.И., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров. Электронный ресурс: Учебник. – Санкт – Петербург: Лань, 2020 -304 с.
4. Иванова Е.П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум: учебное пособие. - Санкт – Петербург: Лань, 2019 -148 с.
5. Дунченко Н.И., Щетинин М.П., Янковская В.С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов. Электронный ресурс: учебник. – Санкт – Петербург: Лань, 2018 -236 с.

Дополнительная литература:

1. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие / Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 240 с. - ISBN 978-5-16-010973-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/938008.
2. Управление качеством : учебное пособие / Ю.Т. Шестопал, В. Д. Дорофеев, Н. Ю. Шестопал, Э. А. Андреева. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 331 с. - (Высшее образование:

Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003321-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/992046.
3. Акинин, Н. И. Экологическая безопасность. Принципы, технические решения, нормативно-правовая база : учебное пособие / Н. И. Акинин. - 3-е изд. перераб. и доп. - Долгопрудный : Издательский Дом «Интеллект», 2019. - 288 с. - ISBN 978-5-9I559-262-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1086301.
4. Шагайда, Н. И. Продовольственная безопасность в России: мониторинг, тенденции и угрозы: Доклад / Шагайда Н.И., Узун В. - Москва :ИД Дело РАНХиГС, 2015. - 110 с. ISBN 978-5-7749-1067-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/795647.

Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к практическим, лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины :

Лаборатория технологии и организации ресторанного сервиса Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного типа; семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Экран; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53; Зонт пристен.1000х800; Зонт централ.1500х1200; Комбайн кухонный в компл.; Нарезатель овощей; Печь конвекцион.на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Unox XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4; Привод с подстав.и насад.; Профессион. микроволн.печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб. СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть

интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлектировать по поводу того, что они знают и думают.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

-задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;

-проведение в ходе выступления учебной деловой игры;

-приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;

-использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Эффективность этого метода в условиях группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается вовлечь в беседу каждого из слушателей. В то же время групповая беседа позволяет расшить круг мнений сторон. Участие студентов в лекции-беседе можно обеспечить различными приемами: вопросы к аудитории, которые могут быть как элементарные, с целью сосредоточить внимание слушателей, так и проблемные.

11. Оценочные средства (ОС):

Оценочные средства по дисциплине «Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания» разработаны в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов.

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Зачет с оценкой	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на зачете с оценкой.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов.

Ответ студента может быть максимально оценен в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать зачет с оценкой в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения зачета с оценкой согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на зачете с оценкой менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму
рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

11.1. Оценочные средств текущего контроля

В качестве оценочных средств для текущего контроля используются вопросы для устного опроса и коллоквиума, тематика докладов.

Вопросы для устного опроса

Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России:

1. Основные принципы контроля качества продукции и услуг предприятий питания.
2. Каковы основные направления развития контроля качества.
3. Основные принципы технического регулирования.
4. Что такое Российская система стандартизации.

5. Какие правовые и нормативные документы регламентируют производство и реализацию продукции общественного питания.
6. Входной, операционный и выходной контроль на производствах питания.
7. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.
8. Виды нормативных документов для работы предприятий индустрии питания.
9. Новое законодательство в сфере обеспечения качества продуктов питания.
10. Системный подход к организации контроля качества на предприятиях индустрии питания.
11. Принципы формирования единой информационной системы прослеживаемости.
12. Внедрение систем управления качеством на предприятиях индустрии питания.
13. Производство продукции нового поколения с заданными параметрами качества.
14. Характеристика персонализированного питания.
15. Научные исследования в области питания.
16. Продвижение принципов здорового питания.

Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019

1. Основные термины и определения в области обеспечения качества продуктов питания.
2. Каковы принципы контроля качества в условиях современных предприятий индустрии питания.
3. Какие факторы влияют на качество продукции.
4. Международные стандарты управления качеством и безопасностью продуктов питания.
5. Задачи предприятия по выпуску качественной и безопасной продукции.
6. Основные этапы создания системы контроля на предприятии.
7. Методы органолептического контроля качества.
8. Какие факторы способствуют появлению фальсификации.
9. Что такое идентификация продукции.
10. Обучение персонала с целью формирования СМК.
11. Ведение электронного документооборота на предприятиях индустрии питания.
12. Идентификация и прослеживаемость сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
13. Внутренние проверки на предприятиях индустрии питания.
14. Требования к содержанию территории, помещений и оборудованию
15. Инновационные способы хранения сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания.
16. Санитарная обработка и техническое обслуживание оборудования.

Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП:

1. Основные причины, побуждающие руководство предприятий внедрять систему ХАССП.
2. Задачи, предшествующие разработке плана ХАССП.
3. Процедура формирования рабочей группы (группы внедрения).
4. Требования к квалификации представителей рабочей группы.
5. Распределение отчетности и ответственности при внедрении системы ХАССП.
6. Описание продукции и схемы ее распространения.
7. Описание целевого использования изделия и потенциального потребителя.
8. Разработка технологической маршрутной карты.
9. Проверка точности технологической маршрутной карты.
10. Разработка обязательных предварительных программ безопасности продукции.
11. Принципы ХАССП.
12. Процедура оценки процесса производства продукции.

13. Определение методов контроля рисков на этапе использования пищевой продукции потребителем.
14. Распространенные источники рисков.
15. Корректирующие действия в системе ХАССП.
16. Предупреждающие действия в системе ХАССП.

Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.

1. Влияние факторов внешней среды на сырье, и готовую продукцию
2. Физические факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.
3. Химические факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.
4. Биологические факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.
5. Основные формы бактерий.
6. Виды инфекций.
7. Патогенные микроорганизмы, их свойства.
8. Какие пищевые отравления вызывают патогенные микроорганизмы.
9. Пищевые заболевания микробной природы.
10. Допуск сотрудников предприятий питания к работе. Личная ответственность персонала.
11. Маркировка разделочного инвентаря. Требования.
12. Контроль биологических добавок.
13. Контроль фритюрных жиров.
14. Виды, хранение и применение дез. средств на предприятиях индустрии питания.
15. Контроль параметров при хранении готовых блюд и полуфабрикатов.
16. Контроль параметров при реализации готовых блюд.

Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.

1. Необходимость внедрения ХАССП на территории ЕАЭС.
2. Гарантирует ли система ХАССП полную защиту от проблем с продукцией питания.
3. Какие риски учитываются при внедрении ХАССП.
4. На какие предприятия распространяются требования Ч2. Статьи 10 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
5. Какой орган осуществляет контроль выполнения Ч2. Статьи 10 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
6. В чем отличие ГОСТ от ХАССП.
7. Каким органом установлены сроки годности и условия хранения пищевой продукции на предприятиях общественного питания.
8. На какие нормативные документы следует опираться при разработке ТУ на продукцию.
9. Перечислите объекты технического регулирования.
10. Требования безопасности к объектам технического регулирования.

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются вопросы к зачету с оценкой.

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью	ПКС-1.1 Знать методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при	Этап формирования знаний

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий	производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
		ПКС-1.2 Уметь контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	Этап формирования умений
		ПКС-1.3 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования навыков и получения опыта
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на	ПКС-2.1 Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой	Этап формирования знаний

	предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; 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.	
		ПКС-2.2 Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Этап формирования умений
		ПКС-2.3 Владеть навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Этап формирования навыков и получения опыта

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала		
	3	**4**	**5**
Знать:	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены негрубые ошибки.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами в программе подготовки
Уметь:	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные и дополнительные задачи без ошибок и погрешностей. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
Владеть:	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы Навыки при решении стандартных и нестандартных задач без ошибок и недочетов. Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	**«пороговый»** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«продвинутый»** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«высокий»** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Примерный перечень вопросов и заданий к зачету с оценкой

1. Качество продукции предприятий питания.

2. Свойства кулинарной продукции и их квалиметрическая оценка.
3. Виды контроля качества продукции предприятий индустрии питания.
4. Разновидности и способы фальсификации продукции и услуг, методы ее обнаружения.
5. Контроль за качеством сертифицированной продукции.
6. Государственная стандартизация в индустрии питания, Закон РФ «О защите прав потребителей»
7. Затраты на качество и уровень достигнутого качества.
8. Факторы, определяющие качество продукции услуг индустрии питания.
9. История развития теории качества.
10. Качество как экономическая категория и объект управления.
11. Контроль качества и его инструменты.
12. Концепция всеобщего менеджмента качества. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества.
13. Критерии оценки качества на предприятиях питания. Общие требования потребителей.
14. Этапы процесса контроля качества услуг.
15. Нормативно-регулирующие и юридические аспекты проектирования услуг.
16. Приемы процесса совершенствования: блок-схема процесса, контрольный лист.
17. Методы процесса совершенствования: мозговая атака, определение эталона.
18. Оптимальный уровень проверки в процессе контроля качества услуг.
19. Факторы, определяющие объем проверки и процесс контроля качества услуг.
20. Основные тенденции в проектировании услуг. Цели проектирования услуг.
21. Основы теории измерений.
22. Отечественный опыт управления качеством.
23. Правовые основы сертификации. Понятия и цели сертификации.
24. Основные термины и определения в области качества продукции и услуг.
25. Простые инструменты контроля качества.
26. Психологическое восприятие качества услуг.
27. Совершенствование качества продукции.
28. Петля качества услуг.
29. Системы менеджмента качества.
30. Управление качеством и международный стандарт ИСО 9000.
31. Управление качеством как элемент политики государства.
32. Причины внедрения системы ХАССП.
33. Задачи, предшествующие разработке плана ХАССП.
34. Процедура формирования рабочей группы (группы внедрения).
35. Требования к квалификации представителей рабочей группы.
36. Распределение отчетности и ответственности при внедрении системы ХАССП.
37. Описание продукции и схемы ее распространения.
38. Описание целевого использования изделия и потенциального потребителя.
39. Разработка технологической маршрутной карты.
40. Проверка точности технологической маршрутной карты.
41. Разработка обязательных предварительных программ безопасности продукции.
42. Принципы ХАССП.
43. Процедура оценки процесса производства продукции.
44. Определение методов контроля рисков на этапе использования пищевой продукции потребителем.
45. Распространенные источники рисков.
46. Корректирующие действия в системе ХАССП.
47. Предупреждающие действия в системе ХАССП.
48. Влияние факторов внешней среды на сырье, и готовую продукцию
49. Физические факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.

50. Химические факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.
51. Биологические факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы.
52. Основные формы бактерий.
53. Виды инфекций.
54. Патогенные микроорганизмы, их свойства.
55. Какие пищевые отравления вызывают патогенные микроорганизмы.
56. Пищевые заболевания микробной природы.
57. Допуск сотрудников предприятий питания к работе. Личная ответственность персонала.
58. Маркировка разделочного инвентаря. Требования.
59. Виды, хранение и применение дез. средств на предприятиях индустрии питания.
60. Контроль параметров при хранении готовых блюд и полуфабрикатов.
61. Контроль параметров при реализации готовых блюд.
62. Необходимость внедрения ХАССП на территории ЕАЭС.
63. Гарантирует ли система ХАССП полную защиту от проблем с продукцией питания.
64. Какие риски учитываются при внедрении ХАССП.
65. На какие предприятия распространяются требования Ч2. Статьи 10 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
66. Какой орган осуществляет контроль выполнения Ч2. Статьи 10 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
67. В чем отличие ГОСТ от ХАССП.
68. Каким органом установлены сроки годности и условия хранения пищевой продукции на предприятиях общественного питания.
69. На какие нормативные документы следует опираться при разработке ТУ на продукцию.
70. Перечислите объекты технического регулирования.
71. Требования безопасности к объектам технического регулирования.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.