

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры
Г.А. Губаненко
подпись, инициалы, фамилия
« 18 » *марта* 20 *19* г.
Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСАХ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 Обеспечение безопасности пищевой продукции
в гостинично-ресторанных комплексах
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при
реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Г.А. Губаненко

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование у студентов необходимых знаний, умений и практических навыков по разработке, внедрению и управлению системой обеспечения безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение нормативно-правовой документации по обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и реализации в гостинично-ресторанных комплексах

- установление необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах;

- выявление последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах;

- определение контролируемых этапов технологических операций производства пищевой продукции в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

- овладение методами контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- выбор способов соблюдения условий хранения и перевозки пищевой продукции;

- выбор способов содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил

личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПКО-5: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
Уровень 1	- требования действующих общепромышленных стандартов, регламентирующих безопасность пищевой продукции; - виды документации, подтверждающие соответствие произведенной пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах требованиям безопасности.
Уровень 1	- разрабатывать и внедрять корпоративные стандарты, регламентирующие безопасность выпускаемой продукции; - организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия требованиям межгосударственных стандартов, СМБПП.
Уровень 1	- навыками разработки, внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов производства пищевой продукции, в соответствии с требованиями отраслевых стандартов.
ОПК-3: Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
Уровень 1	- требования, основанные на принципах ХАССП, межгосударственных стандартов, предъявляемые к безопасности выпускаемой пищевой продукции; - методы оценки и контроля безопасности технологического процесса и выпускаемой пищевой продукции.
Уровень 1	- разрабатывать, внедрять, поддерживать в рабочем состоянии систему обеспечения безопасности на принципах ХАССП на предприятии на основе документирования.
Уровень 1	- методами оценки эффективности системы обеспечения безопасности выпускаемой продукции; - методами анализа для определения опасных факторов, - методикой идентификации критических контрольных точек при производстве пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

проектно-технологическая практика

Технология кондитерских и хлебобулочных изделий

Организация здорового питания в гостиничных комплексах

Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях

Технология ресторанной продукции

Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах

организационно-управленческая практика

преддипломная практика

выполнение и защита выпускной квалификационной работы

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,56 (56)	1,56 (56)
занятия лекционного типа	0,78 (28)	0,78 (28)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,78 (28)	0,78 (28)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,44 (52)	1,44 (52)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	1. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах	2	2	0	0	ОПК-3
2	2. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах в процессе ее производства, хранения и реализации	10	8	0	20	ОПК-3 ПКО-5
3	3. Разработка системы безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах	10	12	0	24	ОПК-3 ПКО-5

4	4. Внедрение системы безопасности пищевой продукции предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса	4	4	0	6	ОПК-3 ПКО-5
5	5 Применение риск-ориентированного подхода при организации государственного контроля предприятий питания	2	2	0	2	ОПК-3 ПКО-5
Всего		28	28	0	52	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Законодательная и нормативная база относительно контроля безопасности производства пищевой продукции	2	0	0
2	2	Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами	2	0	0
3	2	Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования	2	0	0
4	2	Предотвращение перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка-борьба с вредителями	2	0	0

5	2	Личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала	2	0	0
6	2	Входной контроль поступающих пищевой продукции, пищевых ингредиентов, упаковочных материалов	2	0	0
7	3	Определение опасностей: физических, химических, биологических, анализ рисков.	2	0	0
8	3	Анализ реализации биологических опасностей, вызывающих пищевые заболевания (пищевые отравления) на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса	2	0	0
9	3	Анализ реализации биологических опасностей, вызывающих инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции) на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса	2	0	0
10	3	Определение Критических контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ.	2	0	0
11	3	Разработка плана мониторинга и корректирующих действий для ККТ. Рабочие листы ХАССП план ХАССП	2	0	0

12	4	Организация документооборота и внедрение основополагающих документов, подтверждающих наличие системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП, СМБПП	2	0	0
13	4	Виды проверок, подготовка предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса к проверке контрольно-надзорных органов	2	0	0
14	5	Виды проверок, подготовка предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса к проверке контрольно-надзорных органов	2	0	0
Всего			28	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Практическая работа 1 Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	2	0	0
2	2	Практическая работа 2 Программы предварительных обязательных требований Управление производственной средой предприятия, закупленными материалами на предприятии питания.	2	0	0

3	2	Практическая работа 3 Анализ возможности предотвращения перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; очистка и техническое обслуживание оборудования, борьба с вредителями	2	0	0
4	2	Практическая работа 4 Оценка выполнения требований личной гигиены и санитарно- технического обслуживания для персонала.	2	0	0
5	2	Практическая работа 5 Определение целей предприятия питания в области ХАССП. Формирование и определение задач группе ХАССП предприятия питания. Контрольная работа.	2	0	0
6	3	Практическая работа 6 Описание выпускаемой продукции из ассортиментного перечня предприятия питания в соответствии с требованиями обеспечения безопасности.	2	0	0
7	3	Практическая работа 7 Составление создание блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции.	2	0	0
8	3	Практическая работа 8 Мозговой штурм. Идентификация перечня опасных факторов на предприятии питания.	2	0	0

9	3	Практическая работа 9 Мозговой штурм. Анализ рисков. Определение вероятности реализации опасных факторов и оценка тяжести последствий реализации опасных факторов на предприятии питания.	2	0	0
10	3	Практическая работа 10 Установление перечня контрольных точек, критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ.	2	0	0
11	3	Практическая работа 11 Разработка мероприятий по мониторингу ККТ, порядка коррекций и корректирующих действий. Рабочий лист ХАССП План ХАССП.	2	0	0
12	4	Практическая работа 12 Деловая игра по ведению записей и формированию комплекта документов по проведению внутреннего аудита предприятия питания.	2	0	0
13	4	Практическая работа 13 Деловая игра по проведению анализа готовности предприятия питания к проверке надзорными органами по соблюдению требований безопасности пищевой продукции.	2	0	0

14	5	Практическая работа 14 Деловая игра Анализ и разработка мероприятий по устранению санитарных правонарушений технологического процесса и санитарно-эпидемиологического режима на предприятиях пищевой индустрии, выявленных в ходе проверки.	2	0	0
Всего			28	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, закрепление и расширение знаний, полученных в процессе изучения дисциплины, приобретение навыков использования полученных знаний в практической работе. Зачет проводится в форме устного собеседования с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

«Зачтено» выставляется, как минимум, при усвоении студентом основного материала, в изложении которого допускаются отдельные неточности, нарушение последовательности, отсутствие некоторых существенных деталей

«Не зачтено» выставляется, если студент не владеет значительной частью материала, допускает принципиальные ошибки, если ответ свидетельствует об отсутствии знаний по предмету

5.2 Контрольные вопросы и задания

Перечень вопросов, выносимых на зачет

1. Перечислите нормативно-правовые акты в области обеспечения безопасности пищевой продукции предприятий питания гостинично-ресторанного комплекса.

2. Перечислите нормативно-правовые акты, регламентирующие микробиологические показатели безопасности кулинарной продукции предприятий питания гостинично-ресторанного комплекса (с указанием примеров).

3. Перечислите нормативно-правовые акты, регламентируются гигиенические показатели безопасности пищевых продуктов, сырья (с указанием примеров).

4. Перечислите объекты технического регулирования Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5. Виды административной ответственности за нарушения требований технических регламентов Таможенного союза в соответствии с Кодексом Российской Федерации «Об административных правонарушениях»

6. Система обеспечения безопасности производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП, ее особенности внедрения.

7. Принципы системы безопасности производства пищевой продукции на основе ХАССП на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

8. Перечислите, этапы внедрения системы безопасности производства пищевой продукции, на основе принципов ХАССП на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

9. Представьте внутренние и внешние преимущества системы безопасности производства пищевой продукции на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

10. Перечислите цели предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса в области качества и безопасности

11. Дать характеристику содержательной части «Описание готовой пищевой продукции» при внедрении фирменной продукции

12. Порядок проведения анализа риска перекрестного загрязнения на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

13. Порядок проведения оценки последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции

14. Порядок проведения, ведение документации по входному контролю сырья, ингредиентов, упаковочных материалов

15. Перечислите способы соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции

16. Порядок проведения контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем безопасность производства пищевой продукции

17. Виды опасностей кулинарной продукции предприятий питания гостинично-ресторанного комплекса

18. Порядок выявления опасностей при производстве пищевой продукции предприятий питания гостинично-ресторанного комплекса

19. Биологические опасности. Виды, оценка риска, мониторинг.

20. Укажите причины возникновения пищевых отравлений, потребителей продукции предприятий питания гостинично-ресторанного комплекса

21. Укажите причины возникновения кишечных инфекций у потребителей продукции предприятий питания гостинично-ресторанного комплекса

22. Укажите причины возникновения зоонозных заболеваний у потребителей продукции предприятий питания гостинично-ресторанного комплекса

23. Перечислите профилактические мероприятия, предупреждающие пищевые отравления на предприятиях питания гостинично-ресторанного комплекса

24. Перечислите профилактические мероприятия, предупреждающие кишечные инфекции на предприятиях питания гостинично-ресторанного комплекса

25. Перечислите профилактические мероприятия, предупреждающие зоонозные заболевания на предприятиях питания гостинично-ресторанного комплекса

26. Перечислите документы, регламентирующие применение и допустимые уровни пищевых добавок, входящих в состав пищевой продукции

27. Перечислите критерии безопасности использования пищевых добавок при производстве пищевой продукции

28. Методика установления возможности реализации опасного фактора и его тяжесть последствий. Примеры ее использования.

29. Перечислите виды опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса

30. Методика выявления и установления критических контрольных точек (ККТ) по технологическому процессу производства продукции на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

31. Разработка предупреждающих мероприятий для ККТ производства продукции на предприятии питания гостинично-

ресторанного комплекса

32. Установление критических пределов для ККТ производства продукции на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

33. Разработка плана ХАССП для предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса

34. Содержание программы обязательных предварительных мероприятий для предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса

35. Перечислите обязательные виды документации и записи для системы обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

36. Перечислите методы управления рисками безопасности пищевой продукции на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

37. Перечислите методы предупреждения и снижения риска выпуска несоответствующей продукции на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

38. Перечислите внутренние факторы риска предприятия питания, приводящие к выпуску несоответствующей кулинарной продукции

39. Перечислите внешние факторы риска предприятия питания, приводящие к выпуску несоответствующей кулинарной продукции

40. Перечислите факторы риска при внедрении технологических инноваций на предприятии питания, приводящие к выпуску несоответствующей пищевой продукции

41. Перечислите организационно-административные методы управления для обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

42. Перечислите мероприятия по предотвращению загрязнений и управлению рисками пищевой безопасности на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса

43. Порядок проведения, анализ результатов внутренних аудитов на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса по оценки эффективности системы обеспечения безопасности пищевой продукции

44. Выработка управленческих решений по результатам внутренних и внешних проверок предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса по оценки эффективности системы обеспечения безопасности пищевой продукции

45. Анализ мероприятий, обеспечивающих управление опасностями, выпуск продукции, соответствующей требованиям

качества и безопасности

46. Анализ документооборота и основополагающих документов, подтверждающих наличие системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП

47. Анализ внешней и внутренней информации по вопросам безопасности пищевой продукции на предприятии питания

48. Оценка, выбор, мониторинг поставщиков пищевой продукции, упаковочных материалов для обеспечения безопасности пищевой продукции

Перечень практических заданий, выносимых на зачет

1. Оцените выполнение требований по проведению контроля за продовольственным сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, используемыми при производстве пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

2. Оцените результативность контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности пищевой продукции

3. Оцените соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции для предприятия питания

4. Оцените содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции

5. Оцените выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции

6. Оцените выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции

7. Оцените ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011

5.3 Темы письменных работ

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов	М.: ДеЛи принт, 2005

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006].	http://bik.sfu-kras.ru/
Э2	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011].	http://e.lanbook.com/
Э3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011].	http://www.znanium.com/
Э4	Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010].	http://ibooks.ru
Э5	Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Э6	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011].	http://rucont.ru
Э7		

8 Методические указания для обучающихся по освоению

дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной дополнительной литературой, подготовка текстов и презентаций сообщений по дополнительным вопросам, подготовка к практическим занятиям, деловым играм, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию, анализ полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических задач или для оценки сложившейся ситуации в производственных условиях по нарушению требований безопасности пищевой продукции.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов.

Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии учебного процесса.

Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание

уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, индивидуальные сообщения, контрольная работа;

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины.

Формы текущего контроля: защиты практических работ, контрольная работа;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля –зачет.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	9.1.3 Антивирус: ESETNOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
9.1.4	9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.2	- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
9.2.3	- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
9.2.4	- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: http://ibooks.ru
9.2.5	- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp

9.2.6	- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru
-------	---

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQSP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики; ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель: доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер IntelCore 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02; ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP LaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.