

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий ОПВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Т. Л. Камоза

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ОД.8 Стандартизация и контроль качества на
предприятиях общественного питания

*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 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного
питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации
ресторанного дела

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

код и наименование направления подготовки (профиль)

Программу составили И.Н. Пушмина



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» является приобретение студентами знаний, умений и навыков, относящихся к тематике и предмету данного курса и позволяющих развить важные деловые качества и добиться успеха в будущей профессиональной деятельности.

Программой предусматривается рассмотрение вопросов, связанных с современным состоянием общественного питания и перспективами его развития, основными принципами производства качественной кулинарной продукции, применением регламентирующих документов и нормативно-технической документации в общественном питании, изучением методических основ государственной отечественной и международной стандартизации и сертификации.

Прорабатываются вопросы планирования и управления качеством продукции, изучаются статистические методы контроля качества, рассматриваются средства и методы для обеспечения улучшения качества продукции. Большое внимание уделено вопросам управления качеством продукции непосредственно в предприятии общественного питания. Приводится анализ и современные требования к технической документации.

Преподавание дисциплины строится на основе сочетания лекций с проведением практических занятий, применения технических средств обучения, учебной исследовательской работы студентов, самостоятельной работы, индивидуальных занятий со студентами, использования элементов деловой игры и обучающих программ, решения ситуационных задач.

Целью лекционных занятий по данному курсу является ознакомление студентов с теоретическим материалом, охватывающим все темы учебного плана дисциплины.

Целью практических занятий, предусмотренных курсом, является получение студентами целостного представления о качестве продукции, показателях качества; ознакомление с организацией и методами контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в системе общественного питания, принципами управления качеством в соответствии с действующими стандартами. Выполнение практических работ поможет в освоении теоретического материала дисциплины, в закреплении и углублении теоретических знаний, отработке практических навыков и умений, в проведении научных исследований.

Самостоятельная работа планируется для студентов с целью углубленного изучения дисциплины и предусматривает дополнительную самостоятельную проработку ряда тем курса и выполнение заданий.

Завершается работа над курсом защитой всех практических работ, отчетом о выполнении самостоятельных заданий, в результате чего каждый студент набирает индивидуальный кумулятивный индекс, позволяющий получить допуск для сдачи зачета по дисциплине.

В соответствии с учебным планом подготовки студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» бакалаврской программы 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» заочной формы обучения дисциплина «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» изучается на 4 курсе в сессии «С», форма промежуточной аттестации – зачет.

1.2 Задачи изучения дисциплины

С целью формирования и воспитания грамотного компетентного специалиста в области общественного питания, владеющего необходимыми знаниями по стандартизации и методам контроля качества продукции общественного питания и навыками их практического применения, при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- усвоение принципов стандартизации продукции общественного питания и основных методов контроля ее качества, в том числе экспрессных и арбитражных;
- ознакомление с международными стандартами и действующими нормативно-техническими документами, применяемыми в общественном питании;
- формирование навыков анализа продукции общественного питания на полноту вложения сырья и правильного оформления результатов исследования;
- умение планировать и обеспечивать качество готовой продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций – общепрофессиональных (ОПК-3), профессиональных (ПК-7):

ОПК-3: обладание способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знать	- принципы стандартизации и состав стандартов на продукцию общественного питания;- принципы планирования и обеспечения качества готовой продукции;- формы и методы контроля качества продукции;- алгоритм анализа качества продукции

Уметь	- ориентироваться в действующей нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий;- составлять локальные нормативно-технические документы: технологические карты, стандарт предприятия, технологические инструкции, предприятия, технологические инструкции, технические условия на продукцию общественного питания;- планировать и обеспечивать качество готовой продукции на предприятиях общественного питания;- обрабатывать и анализировать результаты экспериментальных исследований качества продукции;- формировать текст и оформлять результаты анализов исследования качества продукции общественного питания
Владеть	- методами планирования и обеспечения качества готовой продукции на предприятиях общественного питания;- основными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-7: обладание способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Знать	- принципы стандартизации и состав стандартов на продукцию общественного питания; - принципы планирования и обеспечения качества готовой продукции;- формы и методы контроля качества продукции;- алгоритм анализа качества продукции
Уметь	- планировать и обеспечивать качество готовой продукции на предприятиях общественного питания
Владеть	- методами планирования и обеспечения качества готовой продукции на предприятиях общественного питания;- основными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;- новейшей информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Качество – важнейшая характеристика, обеспечивающая конкурентоспособность продукции, и главный фактор завоевания рынков товаров и услуг.

Высокое качество выпускаемой продукции может быть достигнуто путем широкого внедрения современных технологий, передовой организации производственного процесса и эффективных форм и методов контроля качества продукции, обеспечивающих собственно высокое качество на всех этапах производственного цикла. В связи с этим определенную необходимость и значимость приобретает изучение курса «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» бакалаврской программы 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела».

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» изучается студентами заочной формы обучения на 4 курсе в сессии «С», входит в вариативную часть профессионального цикла Б1.В.ОД.8 и включает три раздела:

1. Системы стандартизации, их значение и роль в обеспечении повышения качества продукции.

2. Планирование и управление качеством продукции предприятий общественного питания на основе стандартизации.

3. Методы контроля и исследование качества продукции общественного питания.

Учебный курс «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Химия пищевых продуктов», «Технология продукции общественного питания», «Физиология питания», «Санитария и гигиена», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

На основе дисциплины «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» строится изучение дисциплин «Управление в индустрии питания», «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания», «Продвижение продукции и услуг общественного питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания».

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» необходима для выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» и раздела выпускной квалификационной работы (ВКР), для профессионального становления специалиста в сфере общественного питания, индустрии гостеприимства, будущей профессиональной деятельности.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс/сессия
		4/«С»
Общая трудоемкость дисциплины	3 / 108	3 / 108
Контактная работа с преподавателем:	0,45 / 16	0,45 / 16
занятия лекционного типа	0,11 / 4	0,11 / 4
занятия семинарского типа	0,34 / 12	0,34 / 12
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	-	-
практикумы	-	-
лабораторные работы	0,34 / 12	0,34 / 12
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	2,44 / 88	2,44 / 88
изучение теоретического курса (ТО)	2,44 / 88	2,44 / 88
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	-	-
реферат, эссе (Р)	-	-
курсовое проектирование (КР)	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	(0,11 / 4)	зачет (0,11 / 4)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ 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	Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины	-	-	-	-	ОПК-3 ПК-7
2	Тема 2. Качество продукции предприятий общественного питания	-	-	0,5	2	ОПК-3 ПК-7
3	Тема 3. Обзор методов контроля качества продукции общественного питания	-	-	0,5	10	ОПК-3 ПК-7
4	Тема 4. Лабораторное исследование качества продукции предприятий общественного питания и расчеты полноты вложения сырья	-	-	6	10	ОПК-3 ПК-7
5	Тема 5. Российская государственная система стандартизации	-	-	-	12	ОПК-3 ПК-7
6	Тема 6. Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании	-	-	1	12	ОПК-3 ПК-7
7	Тема 7. Международная система стандартизации	1	-	1	12	ОПК-3 ПК-7
8	Тема 8. Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания	1	-	1	16	ОПК-3 ПК-7
9	Тема 9. Управление качеством продукции предприятий общественного питания	2	-	2	14	ОПК-3 ПК-7
Итого:		4	-	12	88	-

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ темы (раздела) дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			Всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Введение. Предмет и задачи дисциплины*(А)	-	-
2	2	Качество продукции предприятий общественного питания*(А)	-	-
3	3	Обзор методов контроля качества продукции общественного питания*(А)	-	-
4	4	Лабораторное исследование качества продукции предприятий общественного питания и расчеты полноты вложения сырья*(А)	-	-
5	5	Российская государственная система стандартизации*(А)	-	-
6	6	Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании*(А)	-	-
7	7	Международная система стандартизации*(А)	1	1
8	8	Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания*(А)	1	1
9	9	Управление качеством продукции предприятий общественного питания*(А)	2	2
Итого:			4	4

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3.3 Занятия семинарского типа

Учебным планом не предусмотрено.

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			Всего	в том числе, в инновационной форме
1	1, 2, 6	Нормативно-техническая документация в общественном питании; FMEA-анализ; построение «домика качества»*(А)	2	1
2	2, 8, 9	Статистические методы контроля производственных процессов в общественном питании: диаграмма хода действия, контрольные листки и контрольные карты, диаграмма Паретто, причинно-следственная диаграмма, диаграмма разброса*(А)	2	2
3	3; 8	Органолептическая оценка качества продукции. Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества продукции общественного питания *(А)	2	1
4	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья первых блюд, вторых блюд, гарниров и соусов *(А)	1	-
5	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков *(А)	1	-
6	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья продукции заготовочных цехов: мясных и рыбных полуфабрикатов *(А)	1	-
7	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья продукции заготовочных цехов: овощных, мучных и творожных полуфабрикатов *(А)	1	-
8	4	Исследование качества отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства *(А)	1	-
9	4	Специальные исследования: определение содержания белка, витаминов; калорийности; качества фритюрных жиров *(А)	1	-
Итого:			12	4

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Перечень учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующее:

1. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018.– 2,33 МБ. – 389 с. – Режим доступа : <http://lib.sfu-kras.ru/>.

2. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания : учеб.-метод. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018.– 0,684 МБ.– 124 с. – Режим доступа : <http://lib.sfu-kras.ru/>.

3. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОП 19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина.- Красноярск : СФУ, 2018. – Режим доступа : <https://e.sfu-kras.ru>.

5 Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации

Для контроля над уровнем усвоения обучающимися учебного материала по дисциплине «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания», предусматривается форма промежуточной аттестации – зачет.

Для подготовки к сдаче и приему зачета предлагается использовать комплект вопросов и комплект тестовых материалов, сформированных по каждому разделу изучаемой дисциплины, и представленных в приложении к рабочей программе «Фонд оценочных средств по дисциплине».

Возможны следующие формы приема зачета:

- устное собеседование преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию по учебной дисциплине;
- письменный ответ студента согласно предложенному заданию по учебной дисциплине;
- тестирование по основным темам курса.

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

Основная литература:

1. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018.– 2,33 МБ. – 389 с. – Режим доступа : <http://lib.sfu-kras.ru/>.

2. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания : учеб.-метод. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018.– 0,684 МБ.– 124 с. – Режим доступа : <http://lib.sfu-kras.ru/>.

3. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОП 19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина.- Красноярск : СФУ, 2018. – Режим доступа : <https://e.sfu-kras.ru>.

4. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62 .01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина. – Красноярск : СФУ, 2014 (Введено оглавление). – Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-088446936.exe>.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 27.03.02 «Управление качеством» ; 38.03.02 «Товароведение», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / под общ. ред. В. М. Позняковского. – Москва : ИНФРА-М, 2016. – 335 с.

6. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. – Москва : ИНФРА-М, 2014. – 336 с. – Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.

Дополнительная литература:

1. Агарков, А. П. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки «Менеджмент» и «Экономика» (квалификация

«бакалавр») / А. П. Агарков. – Москва : Дашков и К°, 2014. – 204 с. – Режим доступа : <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=450883>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности «Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности»] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация «Дашков и К». – Москва : Дашков и К, 2012. – 210 с. Режим доступа : <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=415066>.

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» / О. В. Бредихина [и др.]. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с. (Введено оглавление).

4. Окрепилов, В. В. Менеджмент качества [Текст] : учебник для вузов по специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)», а также по техническим специальностям 200503 «Стандартизация и сертификация», 200501 «Метрология и метрологическое обеспечение», 220501 «Управление качеством» / В. В. Окрепилов ; С.-Петербург. гос. экон. ун-т. – Санкт-Петербург : Издательство Политехнического университета, 2013. – 649 с.

5. Попова Е.А. Обработка результатов эксперимента по исследованию качества пищевых продуктов: учеб. пособие / Е. А. Попова, И. Н. Пушмина; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 82 с.

6. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования. – Изд-во : Стандарты и качество, 2010. – 232 с.

7. Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник] : в 2 т. / Федерация рестораторов и отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009 – 2010, Т. 2: Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник] / Федерация рестораторов и отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2010. – 295с.

8. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62 .01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина.– Красноярск : СФУ, 2014. (Введено оглавление). – Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-088446936.exe>.

9. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / авт.-сост. Т. Н. Иванова [и др.]. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 393 с.

10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) [Электронный ресурс]: решение

Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880. – Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) [Электронный ресурс]: решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18.10.2012 № 191. – Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

12. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) [Электронный ресурс]: решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 01.10.2012 № 258. – Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

13. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 27.03.02 «Управление качеством»; 38.03.02 «Товароведение», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / под общ. ред. В. М. Позняковского. – Москва : ИНФРА-М, 2016. – 335 с.

14. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП : учеб. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2014. – 2,94 МБ. – 286 с. – Режим доступа : <http://lib.sfu-kras.ru/>.

15. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП : учеб.-метод. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2014. – 1,11 МБ. – 191 с. – Режим доступа : <http://lib.sfu-kras.ru/>.

16. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания // СанПиН 2.3.2.1078-01. – Москва, 2002. – 342 с.

17. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПиН 2.3.2.2421-08: доп. 11 к СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 01.10.08: введ. в действие 1.11.08 / Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. – Изд. офиц. – Москва : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008. – 7 с.

18. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПиН 2.3.2.2354-08: доп. и изм. 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01: [утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации

21.04.08; введ. в действие с 1 июля 2008 г.]. – Москва : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 24 с.

19. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПиН 2.3.2.2351-08: доп. и изм. 7 к СанПиН 2.3.2.1078-01: [утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 05.03.2008: введ. в действие с 1 мая 2008 г.]. – Изд. офиц. – Москва : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 20 с.

20. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: сан.-эпидем. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПин 2.3.2.1324-03: [утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 21.05.03: взамен СанПиН 42-123-4117-86; введ. в действие 25.06.03]. – Изд. офиц. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

21. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 25-04-2001. – Москва : Изд-во стандартов, 2001. – 36 с.

22. ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения. – Введ. 31-05-2005. – Москва : Изд-во стандартов, 2005. – 8 с.

23. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 29-12-2005. – Москва : Изд-во стандартов, 2005. – 11 с.

24. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – Москва : Стандартинформ, 2008. – 10 с.

25. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь: [утв. и введ. в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 471-ст взамен ГОСТ Р ИСО 9000-2001]. – Введ. впервые. – Изд. офиц. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 30 с.

26. ГОСТ Р ИСО 9001-2008 Системы менеджмента качества. Требования: [утв. и введ. в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 471-ст взамен ГОСТ Р ИСО 9001-2001]. – Введ. впервые. – Изд. офиц. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 26 с.

27. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования: [принят Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. № 31-ст с учетом директивы Совета Европейского Сообщества 93/43 от 14.06.1993 г. «О гигиене пищевых продуктов», введ. в действие 01.07.2001]. – Введ. впервые. – Дата актуализации: 01.08.2009 г. – Изд. офиц. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 12 с.

28. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продуктов общественного питания. – Введ. 18. 12. 2008. – Москва : Стандартиформ, 2009. – 14 с.

29. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2010. – Москва : Стандартиформ, 2009. – 13 с.

30. ГОСТ ISO 5492-2014. Органолептический анализ. Словарь. – Введ. 2016-01-01. – М. : Стандартиформ, 2016. – 51 с.

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01. – Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01 [Электронный ресурс] : санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.2804-10. – Режим доступа : <http://www.garant.ru/>.

2. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс] (утв. Указом Президента РФ от 30 января 2010 г. N 120). – Режим доступа : <http://base.garant.ru/12172719/>.

3. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года [Электронный ресурс] (утв. Распоряжением Правительства РФ от 17 ноября 2008 г. N 1662-р). – Режим доступа : <http://base.garant.ru/194365/>.

4. Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.mnr.gov.ru>.

5. МР 2.3.1.1915-2004 Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. – Официальный сайт консорциума «Кодекс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.ntserver.3000/docs/d?nd=120037560>.

6. Общероссийский классификатор продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://classifikators.ru/okp>, <http://klassifikators.ru/okp>.

7. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федер. закон от 02.01.2000 № 29 ред. 19.07.2011. – Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

8. Распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=106196>.

9. Российская технологическая платформа «Технологии пищевой и

перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания». –
Режим доступа : <http://платформа-апк.рф>.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» базируется как на традиционном изложении теоретических и практических основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция - информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц - опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- лабораторных занятий, которые реализуются в форме: лабораторная работа, анализ конкретных ситуаций, имитационное упражнение, при этом активно применяются информационные технологии управления учебным процессом. На лабораторных занятиях по дисциплине «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» студенты приобретают общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Подготовка к лабораторным занятиям, активная и творческая работа на них, приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к осуществлению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и лабораторных занятий проводится текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение, текущие и тематические тесты, мини-тестирование, в том числе с использованием электронного банка тестовых заданий.

Так же обязательной является самостоятельная работа студентов над разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов с использованием дополнительных источников информации. В рамках самостоятельной работы предполагается подготовка и участие в ежегодных

поточных научных студенческих конференциях по проблемам качества продовольственных товаров и продукции общественного питания. Для осуществления взаимосвязи аудиторных и внеаудиторных видов работы, самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и лабораторных занятий. Виды СРС, формы контроля, ориентировочные сроки выполнения представлены в таблице:

№ п/п	Виды СРС	Форма контроля	Сроки выполнения (ориентировочные)
1	Подготовка к занятиям	Опрос	В течение семестра
2	Подготовка к поточной конференции	Представление материалов	В течение семестра
3	Подготовка к тестовому контролю	Тест	В течение семестра
4	Выполнение контрольной работы	Проверка, защита	В течение семестра
5	Подготовка к зачету	Устный опрос	В течение семестра

Для контроля над уровнем усвоения студентами учебного материала по дисциплине «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания», формирования общепрофессиональных и профессиональных компетенций, программой изучения данного курса, в соответствии с учебным планом подготовки студентов указанного направления, предусматривается выполнение контрольной работы и форма промежуточной аттестации – зачет. Для выполнения контрольной работы рекомендуются задания, представленные в приложении к рабочей программе «Задания для выполнения контрольной работы по учебной дисциплине». Для подготовки к сдаче и приему зачета предлагается использовать комплекты вопросов и тестов, сформированных по каждому разделу изучаемой дисциплины, и представленных в приложении к рабочей программе «Фонд оценочных средств по дисциплине».

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат
13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

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/>

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/>

3 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>

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.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan СС 180*120см, трибуна ТР-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-11 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-15 Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания №2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатиф ПЭ 2910 для пипеток – 2шт, электрический чайник «Siemens» 2201, аквадистиллятор ДЭ-4-2, весы ВК-300 – 2шт, лаборатория ИПП-1, микроскоп Биомед-1 – 2шт, перемешивающее устройство ПЭ-6, прибор для определения влажности -3 шт, прибор для определения пористости – 2шт, принтер BrotherHL-2040R, рабочее место Celeron, блендер KenWoodSB-308, холодильник «Бирюса 14», шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная

<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2шт.</p>