

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. И. Камозина  
*подпись, инициалы, фамилия*  
« 19 » июня 20 18 г.  
Торгово-экономический  
*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*  
  
Т. И. Камозина  
*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) 19.03.04.02.01 Технология организации  
ресторанной деятельности  
*код и наименование направленности (профиля)*  
форма обучения очная  
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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

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 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» дисциплина «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» изучается на 3 курсе очного отделения в 6 семестре, 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):

<b>ОПК-3: обладание способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>	
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
<b>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</b>	
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 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности».

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» изучается студентами 3 курса в 6 семестре, 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/семестр
		3/6
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 / 108</b>	<b>3 / 108</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,78 / 64</b>	<b>1,78 / 64</b>
занятия лекционного типа	0,45 / 16	0,45 / 16
занятия семинарского типа	1,33 / 48	1,33 / 48
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	-	-
практикумы	-	-
лабораторные работы	1,33 / 48	1,33 / 48
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,22 / 44</b>	<b>1,22 / 44</b>
изучение теоретического курса (ТО)	<b>1,22 / 44</b>	<b>1,22 / 44</b>
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	-	-
реферат, эссе (Р)	-	-
курсовое проектирование (КР)	-	-
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	-	<b>зачет</b>

### 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	<b>Тема 1.</b> Введение. Предмет и задачи дисциплины	1	-	-	-	ОПК-3 ПК-7
2	<b>Тема 2.</b> Качество продукции предприятий общественного питания	1	-	-	2	ОПК-3 ПК-7
3	<b>Тема 3.</b> Обзор методов контроля качества продукции общественного питания	1	-	2	6	ОПК-3 ПК-7
4	<b>Тема 4.</b> Лабораторное исследование качества продукции предприятий общественного питания и расчеты полноты вложения сырья	2	-	38	4	ОПК-3 ПК-7
5	<b>Тема 5.</b> Российская государственная система стандартизации	1	-	-	-	ОПК-3 ПК-7
6	<b>Тема 6.</b> Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании	2	-	2	12	ОПК-3 ПК-7
7	<b>Тема 7.</b> Международная система стандартизации	2	-	-	6	ОПК-3 ПК-7
8	<b>Тема 8.</b> Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания	2	-	3	6	ОПК-3 ПК-7
9	<b>Тема 9.</b> Управление качеством продукции предприятий общественного питания	4	-	3	8	ОПК-3 ПК-7
<b>Итого:</b>		<b>16</b>	<b>-</b>	<b>48</b>	<b>44</b>	<b>-</b>



### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ темы (раздела) дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			Всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Введение. Предмет и задачи дисциплины*(А)	1	-
2	2	Качество продукции предприятий общественного питания*(А)	1	-
3	3	Обзор методов контроля качества продукции общественного питания*(А)	1	-
4	4	Лабораторное исследование качества продукции предприятий общественного питания и расчеты полноты вложения сырья*(А)	2	-
5	5	Российская государственная система стандартизации*(А)	1	-
6	6	Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании*(А)	2	-
7	7	Международная система стандартизации*(А)	2	1
8	8	Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания*(А)	2	1
9	9	Управление качеством продукции предприятий общественного питания*(А)	4	2
<b>Итого:</b>			<b>16</b>	<b>4</b>

<sup>1</sup> 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 <sup>2</sup>	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)	6	2
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)	6	3
3	3; 8	Органолептическая оценка качества продукции. Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества продукции общественного питания *(А)	6	3
4	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья первых блюд, вторых блюд, гарниров и соусов *(А)	6	-
5	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков *(А)	6	-
6	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья продукции заготовочных цехов: мясных и рыбных полуфабрикатов *(А)	6	-
7	4	Исследование и расчет полноты вложения сырья продукции заготовочных цехов: овощных, мучных и творожных полуфабрикатов *(А)	6	-
8	4	Исследование качества отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства *(А)	6	-
9	4	Специальные исследования: определение содержания белка, витаминов; калорийности; качества фритюрных жиров *(А)	6	-
<b>Итого:</b>			<b>48</b>	<b>8</b>

<sup>2</sup> 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 : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 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 : Стандартиформ, 2009. – 12 с.



28. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продуктов общественного питания. – Введ. 18. 12. 2008. – Москва : Стандартинформ, 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 : Стандартинформ, 2009. – 13 с.

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

Основные 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 форма промежуточной аттестации – зачет. 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)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе по дисциплине:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- 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/>.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.

- 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
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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 BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04</p>
<p>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</p>	<p>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 ШС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная</p>
<p>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</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатив 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 ШС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная</p>
<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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Aсорр</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>